

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Sensoriklabor

Annette Lehrack
Leiter Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-186
Fax 033200 89-191

25.07.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

INGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 24.07.2019
Produktprüfung: 25.07.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Sonnenblumenbrot

Säuregrad: 11,70

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,85



Prüfer

***** Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren *****

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Sonnenblumenbrot

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung	
1. Form, Aussehen										Bewertung: X 4 3 2 1 0	x 2 =	10
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	hohler Boden	4	-	-	Bemerkungen:
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	breiter Boden	4	-	-	
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	unsauberer Boden	4	3	-	
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	gewölbte Scheiben	4	-	-	
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	zu ungleichmäßige Scheibengröße	4	3	2	
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	zu ungleichmäßige Scheibendicke	4	-	-	
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-					
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-					
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung: X 4 3 2 1 0	x 2 =	10
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	dicke Kruste	4	3	-	Bemerkungen:
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	verbrannte Kruste	4	3	-	
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	verbrannte Krustenrisse	4	3	-	
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplitterte Kruste	4	-	-	verbrannter Boden	4	3	2	
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	-	
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-					
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung: 5 X 3 2 1 0	x 3 =	
zu ungleichmäßige Lockerung	X	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	Schneiderückstände (Krustenpartikel)	4	-	-	Bemerkungen:
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	Flecken	4	-	-	
übermäßige Lockerung	4	-	-	Krumenrisse	4	-	-	Unkrautsamen	4	-	-	
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	zu ungleichmäßige Krumenfarbe	4	-	-	
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	nicht artgemäße Krumenfarbe	4	-	-	
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-					
4. Struktur, Elastizität										Bewertung: X 4 3 2 1 0	x 4 =	20
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	klebende Krume	4	-	-	Bemerkungen:
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	Krume ballt beim Kauen	4	-	-	
beeinträchtigtger Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-					
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-					
5. Geruch										Bewertung: X 4 3 2 1 0	x 3 =	15
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	Bemerkungen:
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	-	-	-	
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	-	
6. Geschmack										Bewertung: X 4 3 2 1 0	x 6 =	30
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	Gewichtete Gesamtbewertung =
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2	
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-					
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	4	3	2	
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-					
salzig	4	3*	-									
										=Erzielte Qualitätszahl	4,85	

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Sensoriklabor

Annette Lehrack
Leiter Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-186
Fax 033200 89-191

25.07.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 24.07.2019
Produktprüfung: 25.07.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel-Emmer mit Sesam

Säuregrad: 3,40

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,85



Prüfer

***** Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Emmer mit Sesam

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung			
1. Form, Aussehen										Bewertung:	X 4 3 2 1 0	x 2 =	10	
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	hohler Boden	4	-	-	Bemerkungen:		
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	breiter Boden	4	-	-			
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	unsauberer Boden	4	3	-			
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	gewölbte Scheiben	4	-	-			
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	zu ungleichmäßige Scheibengröße	4	3	2			
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	zu ungleichmäßige Scheibendicke	4	-	-			
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2			
schlecht getrennte Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-			
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-		-	-	-			
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-		-	-	-			
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:	X 4 3 2 1 0	x 2 =	10	
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	dicke Kruste	4	3	-	Bemerkungen:		
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	verbrannte Kruste	4	3	-			
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	verbrannte Krustenrisse	4	3	-			
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplitterte Kruste	4	-	-	verbrannter Boden	4	3	2			
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	-			
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-			
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-		-	-	-			
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:	5 X 3 2 1 0		x 3 =	12
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	Schneiderückstände (Krustenpartikel)	4	-	-	Bemerkungen:		
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	Flecken	4	-	-			
übermäßige Lockerung	4	-	-	Krumenrisse	4	-	-	Unkrautsamen	4	-	-			
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	zu ungleichmäßige Krumenfarbe	4	-	-			
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	nicht artgemäße Krumenfarbe	4	-	-			
dichte Porung in der Randzone	X	-	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2			
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-			
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-		-	-	-			
4. Struktur, Elastizität										Bewertung:	X 4 3 2 1 0	x 4 =	20	
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	klebende Krume	4	-	-	Bemerkungen:		
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	Krume ballt beim Kauen	4	-	-			
beeinträchtigtger Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2			
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-			
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-		-	-	-			
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-		-	-	-			
5. Geruch										Bewertung:	X 4 3 2 1 0		x 3 =	15
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	Bemerkungen:		
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	-	-	-			
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	-			
6. Geschmack										Bewertung:	X 4 3 2 1 0	x 6 =	30	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	Gewichtete Gesamtbewertung =		
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2			
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2			
kleistrig/teigig	-	-	2	herb/streng	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2			
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-			
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-		-	-	-			
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	4	3	2			
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-		-	-	-			
salzig	4	3*	-		4	3	-		-	-	-			
														=Erzielte Qualitätszahl

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

IGV GmbH • Arthur-Scheunert-Allee 40-41 • 14558 Nuthetal

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Sensoriklabor

Annette Lehrack
Leiter Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-186
Fax 033200 89-191

25.07.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 24.07.2019
Produktprüfung: 25.07.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel-Möhrebrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

***** Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Möhrebrötchen

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung					
1. Form, Aussehen										Bewertung:		X 4 3 2 1 0		x 2 =		10	
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	hohler Boden	4	-	-	-	Bemerkungen: geringe Bestreuung				
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	breiter Boden	4	-	-	-					
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	unsauberer Boden	4	3	-	-					
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	gewölbte Scheiben	4	-	-	-					
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	zu ungleichmäßige Scheibengröße	4	3	2	-					
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	zu ungleichmäßige Scheibendicke	4	-	-	-					
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-					
schlecht getrennte Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-	-	-	-	-					
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0					
schlecht haftende Bestreuung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-										
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		X 4 3 2 1 0		x 2 =		10	
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	dicke Kruste	4	3	-	-	Bemerkungen:				
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	verbrannte Kruste	4	3	-	-					
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	verbrannte Krustenrisse	4	3	-	-					
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplitterte Kruste	4	-	-	verbrannter Boden	4	3	2	-					
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	-	-					
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0					
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-										
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		X 4 3 2 1 0		x 3 =		15	
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	Schneiderückstände (Krustenpartikel)	4	-	-	-	Bemerkungen:				
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	Flecken	4	-	-	-					
übermäßige Lockerung	4	-	-	Krumenrisse	4	-	-	Unkrautsamen	4	-	-	-					
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	zu ungleichmäßige Krumenfarbe	4	-	-	-					
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	nicht artgemäße Krumenfarbe	4	-	-	-					
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-					
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0					
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-										
4. Struktur, Elastizität										Bewertung:		X 4 3 2 1 0		x 4 =		20	
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	klebende Krume	4	-	-	-	Bemerkungen:				
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	Krume ballt beim Kauen	4	-	-	-					
beeinträchtigtiger Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-					
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	0					
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-										
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-										
5. Geruch										Bewertung:		X 4 3 2 1 0		x 3 =		15	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	-				
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	nicht bewertbar	-	-	-	0				
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1									
6. Geschmack										Bewertung:		X 4 3 2 1 0		x 6 =		30	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung =	100	20	
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1	-				
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2	1	-				
kleistrig/teigig	-	-	2	herb/streng	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-					
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	0					
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-										
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	-				
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	0					
salzig	4	3*	-														
													=Erzielte Qualitätszahl				

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Sensoriklabor

Annette Lehrack
Leiter Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-186
Fax 033200 89-191

25.07.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 24.07.2019
Produktprüfung: 25.07.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel-Hafer 500g

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

***** Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren *****

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Hafer

										Gewichtungs-				Gewichtete				
										faktoren =				Bewertung				
Prüfmerkmale										Bewertung:								
1. Form, Aussehen										X 4 3 2 1 0				x 2 =		10		
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-	Bemerkungen:			
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-				
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	-	-	4	3	-	-	-				
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-				
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	-	-	4	3	2	-	-				
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-				
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-				
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-	-	-	-	-	-	-				
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	-	-	4	3	2	-	-				
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	-	-	-	-	-	-	0				
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:				x 2 =		10		
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	-	-	4	3	-	-	-	Bemerkungen:			
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	-	-	4	3	-	-	-				
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	-	-	4	3	-	-	-				
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplittete Kruste	4	-	-	-	-	4	3	2	-	-				
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-				
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	-	-	4	3	-	-	-				
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	-	-	-	-	-	-	0				
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:				x 3 =		15		
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	-	-	4	-	-	-	-		Bemerkungen:		
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-				
übermäßige Lockerung	4	-	-	Krumenrisse	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-				
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-				
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-				
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-				
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	-	-	4	3	2	-	-				
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	-	-	-	-	-	-	0				
4. Struktur, Elastizität										Bewertung:				x 4 =			20	
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-	Bemerkungen:			
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-				
beeinträchtigt Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-				
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	-	-	4	3	2	-	-				
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	-	-	4	3	2	-	-				
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	-	-	-	-	-	-	0				
5. Geruch										Bewertung:				x 3 =		15		
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	-	4	3	2	-	-				
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	-	-	-	-	-	-	0				
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-				
6. Geschmack										Bewertung:				x 6 =		30		
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	-	-	4	3	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung =			
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	-	-	-	-	2	1	-				
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	-	-	-	-	2	1	-				
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-				
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-				
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	-	4	3	2	-	-				
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-				
salzig	4	3*	-							-	-	-	-	0				
														=Erzielte Qualitätszahl		5,00		

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Artikel: **Sonnenblumenbrot**

Lockerung, Krumenbild:

- Zu ungleichmäßige Lockerung



Artikel: Dinkel-Emmer mit Sesam

Lockerung, Krumenbild:

- Dichte Porung in der Randzone

