

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

13.09.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 11.09.2019
Produktprüfung: 12.09.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Berliner Kruste

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,70



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Berliner Kruste

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: 5 X 3 2 1 0	x 2 =	8	
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	dicke Kruste	4	3	-	Bemerkungen:	
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	X	-	-	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: X 4 3 2 1 0	x 3 =		15
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	Schneiderrückstände (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: 5 X 3 2 1 0	x 4 =	16	
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	klebende Krume	4	-	-	Bemerkungen: schwer löslich	
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	Krume ballt beim Kauen	4	-	-		
beeinträchtigtger Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	sonstige Mängel**	X	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		
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**	X	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*	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-		
salzig	4	3*	-		4	3	-		-	-	-		

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

=Erzielte Qualitätszahl **4,70**

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

13.09.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 11.09.2019
Produktprüfung: 12.09.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel-Emmer mit Sesam

Säuregrad: 5,61

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,90



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:	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	2	1	0	x 2 =	8
zu ungleichmäßige Form	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	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**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	-						
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-		-	-	-	-						
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-		-	-	-	-						
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:	<input checked="" type="checkbox"/>	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:	<input checked="" type="checkbox"/>	4	3	2	1	0	x 3 =	15
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	Schneiderrückstände (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:	<input checked="" type="checkbox"/>	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:	<input checked="" type="checkbox"/>	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	-	-	-	-					
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1		-	-	-	-					
6. Geschmack										Bewertung:	<input checked="" type="checkbox"/>	4	3	2	1	0	x 6 =	30
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-	Bemerkungen:				
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1	-					
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2	1	-					
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	sonstige Mängel**	4	3	2	-					
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-					
salzig	4	3*	-		4	3	-		-	-	-	-						

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete
Gesamtbewertung = 98
20
=Erzielte Qualitätszahl **4,90**

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

13.09.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 11.09.2019
Produktprüfung: 12.09.2019

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-Möhrebrot

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	nicht bewertbar	-	-	-		
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-		-	-	-		
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	-	-	-		
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-		-	-	-		
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:	X 4 3 2 1 0		x 3 =
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	Schneiderrückstände (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 =
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	Bemerkungen: Gewichtete Gesamtbewertung = $\frac{100}{20}$ =Erzielte Qualitätszahl 5,00	
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*	4	3	-		-	-	-		
salzig	4	3*	-	Nebengeschmack	4	3	-		-	-	-		

* 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

13.09.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 11.09.2019
Produktprüfung: 12.09.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Frankenlaib

Säuregrad: 9,48

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Frankenlaib

Prüfmerkmale

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung												
1. Form, Aussehen										Bewertung:		<table border="1"> <tr> <td>X</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td> </tr> </table>		X	4	3	2	1	0	x 2 =		10		
X	4	3	2	1	0																			
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	-	-																	
schlecht getrennte Kopfenenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	4	3	2																	
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-												
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0												
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		<table border="1"> <tr> <td>X</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td> </tr> </table>		X	4	3	2	1	0	x 2 =		10		
X	4	3	2	1	0																			
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	dicke Kruste	4	3	-	-	Bemerkungen:											
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	verbrannte Kruste	4	-	-	-												
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	-	-																	
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	-	-												
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0												
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		<table border="1"> <tr> <td>X</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td> </tr> </table>		X	4	3	2	1	0	x 3 =		15		
X	4	3	2	1	0																			
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	-	-																	
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-												
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0												
4. Struktur, Elastizität										Bewertung:		<table border="1"> <tr> <td>X</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td> </tr> </table>			X	4	3	2	1	0	x 4 =		20	
X	4	3	2	1	0																			
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	-	-	-												
beeinträchtigt Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-																	
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2																	
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-												
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0												
5. Geruch										Bewertung:		<table border="1"> <tr> <td>X</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td> </tr> </table>		X	4	3	2	1	0	x 3 =		15		
X	4	3	2	1	0																			
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	-											
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2		nicht bewertbar	-	-	-	0											
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1																
6. Geschmack										Bewertung:		<table border="1"> <tr> <td>X</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td> </tr> </table>		X	4	3	2	1	0	x 6 =		30		
X	4	3	2	1	0																			
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung =										
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	2	ranzig	-	-	2	1	-											
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2	1	-											
kleistrig/teigig	-	-	2	herb/streng	4	-	-																	
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-																	
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*	-																					

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete Gesamtbewertung = 100
 =Erzielte Qualitätszahl **5,00**

Artikel: Dinkel-Emmer mit Sesam

Form, Aussehen:

- Ungleichmäßige Form



Artikel: Berliner Kruste

Oberfläche-, Krusteneigenschaften:

- Krustenrisse

