

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

20.09.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### INGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 18.09.2019  
Produktprüfung: 19.09.2019

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Sonnenblumenbrot**

Säuregrad: 10,61

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**4,75**



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Sonnenblumenbrot

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung	
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b> X 4 3 2 1 0	x 2 =	<b>10</b>
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	hohler Boden	4	-	-	Bemerkungen:  ungleichmäßige Form  ruppige Oberfläche
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**	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-		-	-	-	
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-		-	-	-	
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b> 5 X 3 2 1 0	x 2 =	<b>8</b>
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	-	-		-	-	-	
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b> 5 X 3 2 1 0	x 3 =	<b>12</b>
zu ungleichmäßige Lockerung	X	-	-	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	-	-		-	-	-	
<b>4. Struktur, Elastizität</b>										<b>Bewertung:</b> X 4 3 2 1 0	x 4 =	<b>20</b>
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	-	-		-	-	-	
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b> X 4 3 2 1 0	x 3 =	<b>15</b>
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	-	-	-	
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b> X 4 3 2 1 0	x 6 =	<b>30</b>
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*	-		4	3	-		-	-	-	
										=Erzielte Qualitätszahl	<b>4,75</b>	

\* 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

20.09.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 18.09.2019  
Produktprüfung: 19.09.2019

### PRODUKTBEZEICHNUNG

## Vierschrotbrot

Säuregrad: 13,98

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**4,90**



Prüfer

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

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Vierschrotbrot

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung		
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>	X   4   3   2   1   0	x 2 =	<b>10</b>
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	-	-		-	-	-		
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>	5   X   3   2   1   0	x 2 =	<b>8</b>
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	-	-		-	-	-		
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>	X   4   3   2   1   0		x 3 =
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	-	-	-		
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-		-	-	-		
<b>4. Struktur, Elastizität</b>										<b>Bewertung:</b>	X   4   3   2   1   0	x 4 =	<b>20</b>
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	-	-		-	-	-		
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>	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	-	-	-		
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>	X   4   3   2   1   0	x 6 =	<b>30</b>
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*	-		4	3	-		-	-	-		

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen

=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

20.09.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 18.09.2019  
Produktprüfung: 19.09.2019

---

### PRODUKTBEZEICHNUNG

## Dinkel-Hafer

Säuregrad: 4,54

---

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

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung							
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung: X</b>	4	3	2	1	0	x 2 =	<b>10</b>	
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	-	-		-	-	-							
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung: X</b>	4	3	2	1	0	x 2 =	<b>10</b>	
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	-	-		-	-	-							
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung: X</b>	4		3	2	1	0	x 3 =	<b>15</b>
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	-	-		-	-	-							
<b>4. Struktur, Elastizität</b>										<b>Bewertung: X</b>	4	3		2	1	0	x 4 =	<b>20</b>
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	-	-		-	-	-							
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung: X</b>	4		3	2	1	0	x 3 =	<b>15</b>
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3		2	Bemerkungen:				
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	nicht bewertbar	-	-		-					
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1		-	-		-					
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung: X</b>	4	3	2	1	0	x 6 =	<b>30</b>	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	Bemerkungen:  Gewichtete Gesamtbewertung = $\frac{100}{20}$  =Erzielte Qualitätszahl <b>5,00</b>						
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	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

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

20.09.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 18.09.2019  
Produktprüfung: 19.09.2019

---

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Sesambrot**

---

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**5,00**



Prüfer

**Beurteilung von Brot\*** (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Sesambrot

**Prüfmerkmale**

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

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete  
Gesamtbewertung = 100  
20  
=Erzielte Qualitätszahl **5,00**



**Artikel:**            **Sonnenblumenbrot**

Oberflächen-, Krusteneigenschaften:

- Krustenriss



Lockerung, Krumenbild:

- Zu ungleichmäßige Lockerung



**Artikel:**            **Vierschrotbrot**

Oberflächen-, Krusteneigenschaften:

- Krustenriss

