

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

25.09.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 25.09.2018  
Produktprüfung: 26.09.2018

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Joghurt-Dinkelmischbrot**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**5,00**



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Joghurt-Dinkelmischbrot

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung			
<b>Prüfmerkmale</b>															
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>		x 2 =		<b>10</b>	
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	hoher 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	-	-								
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2								
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-			
schlecht haftende Bestreuung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0			
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>		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	-	-								
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	-	-			
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0			
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>		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	-	-								
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-			
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0			
<b>4. Struktur, Elastizität</b>										<b>Bewertung:</b>		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	-	-	-			
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			
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>		x 3 =		<b>15</b>	
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							
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>		x 6 =		<b>30</b>	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung =	
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1	-		
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	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	sonstige Mängel**	4	3	2	-		
fremdartig sauer	-	-	2*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	0			
salzig	4	3*	-												
												=Erzielte Qualitätszahl			<b>5,00</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

25.09.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 25.09.2018  
Produktprüfung: 26.09.2018

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Roggenbrot**

Säuregrad: 11,98

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**4,85**



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Roggenbrot

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung				
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>X</b> 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	-	-	-	0		
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	-							
schlecht haftende Bestreuung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	-							
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>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	-	-	-	0		
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	-							
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>	5 <b>X</b> 4 3 2 1 0	x 3 =	<b>12</b>		
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	-	Schneiderrückstände (Krustenpartikel)	4	-	-	-	Bemerkungen:	
geringe Lockerung	<b>X</b> 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	-	-	-							
<b>4. Struktur, Elastizität</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>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	-	-	-		
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	-	-	-							
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>X</b> 4 3 2 1 0	x 3 =	<b>15</b>		
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							
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>X</b> 4 3 2 1 0	x 6 =	<b>30</b>		
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	-	gärig	4	3	2	1	Gewichtete Gesamtbewertung =	
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	-	-	-	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

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

25.09.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 25.09.2018  
Produktprüfung: 26.09.2018

### PRODUKTBEZEICHNUNG

## Dreikornbrot

Säuregrad: 9,31

---

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**4,85**



Prüfer

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

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dreikornbrot

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> X   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:</b> 5   X   3   2   1   0	x 3 =	<b>12</b>
<b>zu ungleichmäßige Lockerung</b>	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	-	-		-	-	-	
<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	
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	-	-	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 **4,85**

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

25.09.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 25.09.2018  
Produktprüfung: 26.09.2018

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Ganzkornbrot**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**4,70**



Prüfer

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

Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Ganzkornbrot

Prüfmerkmale

1. Form, Aussehen

		Bewertung:		5	4	3	2	1	0	Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung
<b>zu ungleichmäßige Form</b>		<b>X</b>								x 2 =	<b>8</b>	
flache Form	4	-	-	4								Bemerkungen:
runde Form	4	-	-	4								
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	4								
Tailenbildung	4	-	-	4								
eingefallene Oberfläche	4	-	-	4								
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	4								
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	4								
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	4								
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	4								

2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften

		Bewertung:		5	4	3	2	1	0	Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung
<b>zu ungleichmäßige Bräunung</b>		<b>X</b>								x 2 =	<b>10</b>	
dicke Kruste	4	3										Bemerkungen:
verbrannte Kruste	4											
verbrannte Krustenrisse	4	3										
abgerissene Kruste	4											
abgesplittete Kruste	4											
Schrumpffalten	4											
zu ungleichmäßige Kruste	4											
zu dickes Endstück	4											
sonstige Mängel**	4	3										
dünne Kruste	4											

3. Lockerung, Krumenbild

		Bewertung:		5	4	3	2	1	0	Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung
<b>zu ungleichmäßige Lockerung</b>		<b>X</b>								x 3 =	<b>15</b>	
Schneiderückstände (Krustenpartikel)	4											Bemerkungen:
Flecken	4											
Unkrautsamen	4											
zu ungleichmäßige Krumenfarbe	4											
nicht artgemäße Krumenfarbe	4											
sonstige Mängel**	4	3										
nicht bewertetbar												
Wasserstreifen	4	3										
Hohlräume	4											
Krumenrisse	4											

4. Struktur, Elastizität

		Bewertung:		5	4	3	2	1	0	Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung
<b>krümelt beim Schneiden</b>		<b>X</b>								x 4 =	<b>16</b>	
klebende Krume	4											Bemerkungen:
Krume ballt beim Kauen	4											
sonstige Mängel**	4	3										
nicht bewertetbar												
dunkle Toastbräunung	4											
getoastet etwas zäh	4											
getoastet etwas hart	4											
geschwächte Krumenelastizität	4	3										
trockene Krume	4											
feste Krume	4											

5. Geruch

		Bewertung:		5	4	3	2	1	0	Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung
<b>sonstige Mängel**</b>		<b>X</b>								x 3 =	<b>15</b>	
nicht bewertetbar												
Fremdgeruch**	4											Bemerkungen:
gärrig	4	3										
dumpf/muffig	4	3										

6. Geschmack

		Bewertung:		5	4	3	2	1	0	Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung
<b>gärrig</b>		<b>X</b>								x 6 =	<b>30</b>	
ranzig	4	3										Disharmonie zwischen Säure und Salz Gewichtete Gesamtbewertung = =Erzielte Qualitätszahl
dumpfmuffig	4	3										
gärrig	4	3										
bitter	4	3										
überwürzt	4	3										
herb/streng	4											
hefig	4	3										
alt	4	3										
Fremdgeschmack**	4	3										
Nebengeschmack	4	3										

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen

**4,70**



**Artikel:** Roggenbrot

Lockerung, Krumenbild:

- Geringe Lockerung



**Artikel:**            **Dreikornbrot**

Lockerung, Krumenbild:

- Ungleichmäßige Lockerung



**Artikel:**            **Ganzkornbrot**

Lockerung, Krumenbild:

- Ungleichmäßige Form

