

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

02.10.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 02.10.2019  
Produktprüfung: 02.10.2019

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Dinkel-Früchtebrot 1 kg**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**5,00**



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Früchtebrot 1 kg

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung			
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 2 =</b>		<b>10</b>	
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	hohler Boden	4	-	-	-	Bemerkungen:  geringe Bestreuerung		
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 Bestreuerung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-								
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 2 =</b>		<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	-	-	abgesplittete 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>		<b>x 3 =</b>		<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:</b>		<b>x 4 =</b>		<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	-	-	-	-			
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-								
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-								
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 3 =</b>		<b>15</b>	
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							
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 6 =</b>		<b>30</b>	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-		
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*	-												

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\* kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete Gesamtbewertung =  $\frac{100}{20}$   
 =Erzielte Qualitätszahl **5,00**

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

02.10.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 02.10.2019  
Produktprüfung: 02.10.2019

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Bauernbrot**

Säuregrad: 9,57

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**5,00**



Prüfer

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

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Bauernbrot

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 Kopfen	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> X   4   3   2   1   0	x 3 =	<b>15</b>	
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 =	<b>15</b>	
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		-	-	-	
<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	3	-	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	-		-	-	-		
salzig	4	3*	-		4	3	-		-	-	-		

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\* kurze konkrete Erläuterungen

=Erzielte Qualitätszahl **5,00**

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

02.10.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 02.10.2019  
Produktprüfung: 02.10.2019

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Brodowiner 750 g**  
Säuregrad: 12,68

---

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**4,90**



Prüfer

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

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Brodowiner 750 g

## Prüfmerkmale

										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung							
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>	5	4	3	2	1	0	x 2 =	<b>8</b>
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	hohler Boden	4	-	-	-	-	-	-	Bemerkungen:		
flache Form	4	Y	-	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	-	-											
<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	-	-	abgesplittete 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 =	<b>15</b>
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	-	-	-	-	-	-			
beeinträchtigt 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	sonstige Mängel**	4	3	2	-	-	-			
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	nicht bewertbar	-	-	-	-	-	-			
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	1	-	-	-	Gewichtete Gesamtbewertung =		
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1	-	-	-			
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumfmuffig	-	-	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*	-															

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\* kurze konkrete Erläuterungen

98  
20  
**4,90**

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

02.10.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 02.10.2019  
Produktprüfung: 02.10.2019

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Haselnuss-Sesambrot 750 g**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**5,00**



Prüfer

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

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Haselnuss-Sesambrot

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung								
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 2 =</b>		<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 Kopfenenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	-				0				
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-													
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-													
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 2 =</b>		<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>		<b>x 3 =</b>				<b>15</b>				
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	-	-													
<b>4. Struktur, Elastizität</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 4 =</b>		<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	-	-	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 3 =</b>				<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>		<b>x 6 =</b>		<b>30</b>						
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-	Disharmonie zwischen Säure und Salz Gewichtete Gesamtbewertung = <u>100</u> =Erzielte Qualitätszahl <b>5,00</b>						
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												
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3	-												
salzig	4	3*	-																	

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\* kurze konkrete Erläuterungen



**Artikel:**            **Brodowiner 750 g**

Form, Aussehen:

- Flache Form

