

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

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Bäckereitechnologie

Sensoriklabor

Annette Lehrack
Leiter Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de

Tel. 033200 89-186

Fax 033200 89-191

24.10.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 23.10.2019

Produktprüfung: 23.10.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Frankenlaib 1,5 kg

Säuregrad: 8,92

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

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

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH • Arthur-Scheunert-Allee 40-41 • 14558 Nuthetal

Tel. 033200 89-0 • Fax 033200 89-220 • igv-office@igv-gmbh.de • www.igv-gmbh.de

Geschäftsführer: Dr. Gerd Huschek • Aufsichtsratsvorsitzender: Ralf Andrä

Sitz: Nuthetal • Ust-IdNr. DE 171022945 • Amtsgericht Potsdam • HRB-Nr. 7611

Deutsche Bank AG, IBAN: DE52 1207 0000 0300 0874 00, BIC: DEUTDE33HAN

Berliner Volksbank, IBAN: DE85 1009 0000 8271 1110 03, BIC: BEVODE33HAN

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Frankenlaib

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung			
Prüfmerkmale															
1. Form, Aussehen										Bewertung:		x 2 =		10	
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	hoher 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:		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 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	-	-	-	-			
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-								
4. Struktur, Elastizität										Bewertung:		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	-	-	-			
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	-	-								
5. Geruch										Bewertung:		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:		x 6 =		30	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung = <u>100</u> =Erzielte Qualitätszahl 5,00	
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*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-			
salzig	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

24.10.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 23.10.2019
Produktprüfung: 23.10.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Berliner Weißbrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Berliner Weißbrot

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung				
1. Form, Aussehen										Bewertung:		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	-	-	-	0				
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-									
schlecht haftende Bestreuung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-									
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		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	-	-	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	-	-	-	0				
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-									
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		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	-	-	-	0				
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-									
4. Struktur, Elastizität										Bewertung:		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	-	-	-	0				
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-									
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-									
5. Geruch										Bewertung:		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 6 =		30		
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung = <u>100</u> =Erzielte Qualitätszahl 5,00		
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*	-													

* 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

24.10.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 23.10.2019
Produktprüfung: 23.10.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Saatenbrot 600 g
Säuregrad: 8,56

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Saatenbrot

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung					
1. Form, Aussehen										Bewertung:		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**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	-					
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-										
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-										
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		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	-	-	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	-	-										
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		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	-	-	-	-					
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-										
4. Struktur, Elastizität										Bewertung:		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	-	-	-	-					
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-										
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-										
5. Geruch										Bewertung:		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:		x 6 =		30			
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung = <u>100</u> = <u>20</u> =Erzielte Qualitätszahl 5,00			
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	4	3	2	-					
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3	-									
salzig	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

24.10.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 23.10.2019
Produktprüfung: 23.10.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Uckermarker

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,80



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Uckermarker

										Gewichtungs-		Gewichtete							
										faktoren =		Bewertung							
Prüfmerkmale																			
1. Form, Aussehen										Bewertung:									
										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	-	-	-							
Taillenbildung	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:									
										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	-	-	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				
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	-	-												
4. Struktur, Elastizität										Bewertung:									
										5	X	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	-	-	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	X	-	-												
5. Geruch										Bewertung:									
										X	4	3	2	1	0				
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	-	Bemerkungen:					
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	-							
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1											
6. Geschmack										Bewertung:									
										X	4	3	2	1	0				
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-	Bemerkungen:					
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1	-						
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	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	4	3	2	-							
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-							
salzig	4	3*	-																
												x 2 =		10					
												x 3 =		15					
												x 4 =		16					
												x 3 =		15					
												x 6 =		30					
														Gewichtete		96			
														Gesamtbewertung =		20			
														=Erzielte Qualitätszahl		4,80			

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen