

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

14.11.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 13.11.2018
Produktprüfung: 14.11.2018

PRODUKTBEZEICHNUNG

Roggenbrot

Säuregrad: 11,76

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Roggenbrot

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**	-	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	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 =		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 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	-	-	-		
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 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		nicht bewertbar	-	-	-	-	
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	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	-	-	-	-		
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*	-											
													=Erzielte Qualitätszahl	

* 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

14.11.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 13.11.2018
Produktprüfung: 14.11.2018

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dreikornbrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dreikornbrot

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**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	0									
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	-	-	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 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 ungleichmäßige 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 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	-	-	-									
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	-	-														
5. Geruch										Bewertung:		X 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	-	-	-					0				
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	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*	-																		

* 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

14.11.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 13.11.2018
Produktprüfung: 14.11.2018

PRODUKTBEZEICHNUNG

Vierschrotbrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Vierschrotbrot

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**	-	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	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 4 3 2 1 0	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 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	-	-	
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 4 3 2 1 0	x 3 =	15
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	
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	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**	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

=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

14.11.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 13.11.2018
Produktprüfung: 14.11.2018

PRODUKTBEZEICHNUNG

Haselnuss-Sesambrot

Säuregrad: 10,79

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

										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:									
										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	-	-	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				
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	-						
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	-						
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	-												
salzig	4	3*	-																
												x 2 =		10					
												x 3 =		15					
												x 4 =		20					
												x 3 =		15					
												x 6 =		30					
														Gewichtete		100			
														Gesamtbewertung =		20			
														=Erzielte Qualitätszahl		5,00			

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen