

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

23.12.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 23.12.2019
Produktprüfung: 23.12.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel-Emmer mit Sesam

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,85



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Emmer mit Sesam

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 Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	4	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:	5 X 3 2 1 0	x 3 =	12
<u>zu ungleichmäßige Lockerung</u>	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	-	-		-	-	-		
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	Bemerkungen:	
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	-	-	-		
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	Bemerkungen:	
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	-		-	-	-		

Gewichtete Gesamtbewertung = $\frac{97}{20}$
 =Erzielte Qualitätszahl **4,85**

* 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

23.12.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 23.12.2019
Produktprüfung: 23.12.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel-Möhrebrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,90



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Möhrebrötchen

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung	
1. Form, Aussehen										Bewertung: 5 X 3 2 1 0	x 2 =	8
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	X	-	-	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	-	-		-	-	-	
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 =	
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	-	-		-	-	-	
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	-	-	
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	-	-		-	-	-	
5. Geruch										Bewertung: X 4 3 2 1 0	x 3 =	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	-	-	-	
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*	4	3	-		-	-	-	
salzig	4	3*	-	Nebengeschmack	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

23.12.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 23.12.2019
Produktprüfung: 23.12.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel-Hafer

Säuregrad: 4,20

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Hafer

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: 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 Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-						
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	-	-	-						
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 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	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	x 6 =	30
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	Bemerkungen: Gewichtete Gesamtbewertung = $\frac{100}{20}$ =Erzielte Qualitätszahl 5,00					
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

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

23.12.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 23.12.2019
Produktprüfung: 23.12.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Sonnenblumenbrot

Säuregrad: 11,21

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Sonnenblumenbrot

Prüfmerkmale

1. Form, Aussehen

		Bewertung:		X	4	3	2	1	0	Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung				
zu ungleichmäßige Form	4	-	-							x 2 =	10					
flache Form	4	-	-							Bemerkungen:						
runde Form	4	-	-													
nicht ausgefüllte Form	4	-	-													
Tailenbildung	4	-	-													
eingefallene Oberfläche	4	-	-													
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-													
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-													
unsaubere Seitenflächen	4	-	-													
schlecht haftende Bestreung	4	-	-													
nicht artgemäßer Ausbund zu ungleichmäßig bestreut zu viel bestreut zu ungleichmäßig bemehlt zu viel bemehlt Stärkeklumpen zu viel Streumehl unansehnliches Gesamtbild** aufgeplatzter Schluss faltiger Boden hohler Boden breiter Boden unsauberer Boden gewölbte Scheiben zu ungleichmäßige Scheibengröße zu ungleichmäßige Scheibendicke sonstige Mängel** nicht bewertbar										4	3	2	-	-	-	0

2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften

		Bewertung:		X	4	3	2	1	0	Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung				
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-							x 2 =	10					
helle Bräunung	4	-	-							Bemerkungen:						
dunkle Bräunung	4	-	-													
stumpfe Oberfläche	4	-	-													
Schrumpffalten	4	-	-													
Blasen	4	-	-													
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-													
verbrannte Quetschfalte rissige Kruste /Krustenrisse abgerissene Kruste abgesplitterte Kruste zu ungleichmäßige Kruste zu dickes Endstück dünne Kruste dicke Kruste verbrannte Kruste verbrannte Krustenrisse verbrannter Boden sonstige Mängel** nicht bewertbar										4	3	2	-	-	-	0

3. Lockerung, Krumenbild

		Bewertung:		X	4	3	2	1	0	Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung				
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-							x 3 =	15					
geringe Lockerung	4	3	-							Bemerkungen:						
übermäßige Lockerung	4	-	-													
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-													
geringe Lockerung am Boden	4	3	-													
dichte Porung in der Randzone	4	-	-													
Wasserring unter der Kruste	4	3	-													
Wasserring	4	3	-													
Wasserstreifen Hohlräume Krumenrisse abgebackene Kruste/Krume Druckstellen unter der Kruste zu viele ungequollene Körner raue Schnittfläche Schneidölrückstände Schneiderückstände (Krustenpartikel) Flecken Unkrautsamen zu ungleichmäßige Krumenfarbe nicht artgemäße Krumenfarbe sonstige Mängel** nicht bewertbar										4	3	2	-	-	-	0

4. Struktur, Elastizität

		Bewertung:		X	4	3	2	1	0	Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung				
krümelt beim Schneiden	4	-	-							x 4 =	20					
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-							Bemerkungen:						
beeinträchtigt Zusammenhalt	4	-	-													
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-													
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-													
helle Toastbräunung	4	-	-													
dunkle Toastbräunung getoastet etwas zäh getoastet etwas hart geschwächte Krumenelastizität trockene Krume feste Krume klebende Krume Krume ballt beim Kauen sonstige Mängel** nicht bewertbar										4	3	2	-	-	-	0

5. Geruch

		Bewertung:		X	4	3	2	1	0	Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung				
wenig aromatisch	4	-	-							x 3 =	15					
hefig	4	3	-							Bemerkungen:						
Nebengeruch	4	3	-													
Fremdgeruch** gärig dumpf/muffig sonstige Mängel** nicht bewertbar										4	3	2	-	-	-	0

6. Geschmack

		Bewertung:		X	4	3	2	1	0	Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung				
wenig aromatisch	4	-	-							x 6 =	30					
aromaarm	-	3	-							Bemerkungen:						
fade	-	-	2													
kleistrig/teigig	-	3	2													
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-													
sauer	4	3	2*													
herbsauer	-	3	2*													
fremdartig sauer	-	-	2*	1*												
salzig	4	3*	-													
süß bitter überwürzt herb/streng hefig alt Fremdgeschmack** Nebengeschmack gärig ranzig dumpfmuffig sonstige Mängel** nicht bewertbar										4	3	2	1	-	-	0
Gewichtete Gesamtbewertung = $\frac{100}{20}$											=Erzielte Qualitätszahl 5,00					

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Artikel: Dinkel-Emmer mit Sesam

Lockerung, Krumenbild:

- Zu ungleichmäßige Lockerung



Artikel:

Dinkel-Möhrebrot

Form, Aussehen:

- Eingefallene Oberfläche

