

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

31.01.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 30.01.2019
Produktprüfung: 31.01.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Sechskornbrot

Säuregrad: 11,05

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,75



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Sechskornbrot

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	-	-	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:							
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	-	-	4	-	-	-								
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	-	-	4	3	-	-								
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	-	-	4	-	-	-								
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	-	-	4	3	2	-								
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	-	-	4	-	-	-								
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	-	-	4	-	-	-								
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-	-	-	-	-	-								
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	-	-	4	3	2	-								
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	-	-	-	-	-	0								
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		X 4 3 2 1 0		x 2 =		10					
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	-	-	4	3	-	-	Bemerkungen:							
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	-	-	4	-	-	-								
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	-	-	4	3	-	-								
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplitterte Kruste	4	-	-	-	-	4	3	2	-								
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	-	-	4	-	-	-								
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	-	-	4	3	-	-								
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	-	-	-	-	-	0								
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		5 X 3 2 1 0						x 3 =		12	
zu ungleichmäßige Lockerung	X	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:							
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	-	-	4	-	-	-								
übermäßige Lockerung	4	-	-	Krumenrisse	4	-	-	-	-	4	-	-	-								
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	-	-	4	-	-	-								
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	-	-	4	-	-	-								
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-	-	-	4	-	-	-								
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	-	-	4	3	2	-								
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	-	-	-	-	-	0								
4. Struktur, Elastizität										Bewertung:		X 4 3 2 1 0		x 4 =		20					
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:							
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	-	-	4	-	-	-								
beeinträchtigtger Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	-	-	4	-	-	-								
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	-	-	-	-	-	-								
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	-	-	4	3	2	-								
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	-	-	-	-	-	0								
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	-	-	-	-	0								
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	-	-	0								
6. Geschmack										Bewertung:		X 4 3 2 1 0		x 6 =		30					
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	-	-	4	3	2	1	-	Bemerkungen:						
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	-	-	-	-	2	1								
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	-	-	-	-	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	-	4	3	2	-								
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	-	-	-	-	-	0								
salzig	4	3*	-	nicht bewertet	-	-	-	-	-	-	-	-	0								
												x 6 =		95							
												Gesamtbewertung =		20							
												=Erzielte Qualitätszahl		4,75							

* 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

31.01.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 30.01.2019
Produktprüfung: 31.01.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Frankenlaib 2 kg

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Frankenaib

										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung		
Prüfmerkmale													
1. Form, Aussehen										Bewertung:	10		
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	4	3	2	1	0	Bemerkungen:
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	4	3	-	-	-	
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	4	3	-	-	-	
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	4	3	2	-	-	
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	4	3	2	-	-	
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	4	-	-	-	-	
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	4	-	-	-	-	
schlecht getrennte Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	4	3	2	-	-	-	-	-	
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	4	3	2	-	-	
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	4	-	-	-	0	
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:	10		
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	4	3	-	-	-	Bemerkungen:
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	4	3	-	-	-	
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	4	3	-	-	-	
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplitterte Kruste	4	-	-	4	3	2	-	-	
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	4	3	-	-	-	
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	4	3	-	-	-	
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	4	-	-	-	0	
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:	15		
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	4	-	-	-	-	Bemerkungen:
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	4	-	-	-	-	
übermäßige Lockerung	4	-	-	Krumenrisse	4	-	-	4	-	-	-	-	
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	4	-	-	-	-	
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	4	-	-	-	-	
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-	4	-	-	-	-	
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	4	3	2	-	-	
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	4	-	-	-	0	
4. Struktur, Elastizität										Bewertung:	20		
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	Bemerkungen:
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	4	-	-	-	-	
beeinträchtigt Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	4	-	-	-	-	
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	-	-	-	-	-	
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	4	3	2	-	-	
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	4	-	-	-	0	
5. Geruch										Bewertung:	15		
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	-	Bemerkungen:
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	-	-	-	-	0	
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	-	0	
6. Geschmack										Bewertung:	30		
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	4	3	2	1	-	Bemerkungen:
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	-	-	2	1	-	
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	-	-	2	1	-	
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-	-	-	2	1	-	
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	-	-	-	-	-	
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-	-	-	-	-	-	
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	4	3	2	-	
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	-	-	-	-	0	
salzig	4	3*	-										
										Bewertung:	5,00		

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete Gesamtbewertung = 100
 =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

31.01.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 30.01.2019
Produktprüfung: 31.01.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel-Rosinenbrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Rosinenbrot

Prüfmerkmale

										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung								
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	-	-												
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	4	-	3	2											
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-	-	-	-	-			
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	-	-	-	-	-	0		
										Bewertung:	X	4	3	2	1	0			
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften																			
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		
										Bewertung:	X	4	3	2	1	0			
3. Lockerung, Krumenbild																			
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		
										Bewertung:	X	4	3	2	1	0			
4. Struktur, Elastizität																			
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		
										Bewertung:	X	4	3	2	1	0			
5. Geruch																			
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	1	-	-	-			
hefig	4	3	-	gärrig	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	-	-	-	-	-	0		
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1											
										Bewertung:	X	4	3	2	1	0			
6. Geschmack																			
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärrig	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	-	-												
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*	1*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-	-	-	-	0		
salzig	4	3*	-																

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete	100
Gesamtbewertung =	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

31.01.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 30.01.2019
Produktprüfung: 31.01.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Waldviertler 2 kg

Säuregrad: 12,63

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Waldviertler

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 Kopfenenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	0							
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	-	-	-	0							
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	-	-	-	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	-	-	-							
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 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 = 100 =Erzielte Qualitätszahl 5,00					
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1	-						
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2	1	-						
kleistrig/teigig	-	-	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	4	3	2	-							
fremdartig sauer	-	-	2*	Nebengeschmack	4	3	-												
salzig	4	3*	-																

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Artikel: Sechskornbrot

- Form, Aussehen:
Ungleichmäßig bestreut



- Lockerung, Krumenbild:
Ungleichmäßige Lockerung

