

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

14.02.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 13.02.2019
Produktprüfung: 14.02.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Sonnenblumenbrot

Säuregrad: 13,48

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,45



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Sonnenblumenbrot

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung								
Prüfmerkmale																				
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	X	-	-	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	-	-													
schlecht getrennte Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2													
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-								
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0								
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	-	-													
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	-	-								
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0								
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	-	-													
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-								
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0								
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	-	-													
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								
5. Geruch										Bewertung:		5 X 3 2 1 0		x 3 =		12				
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	X	3	2	-	Bemerkungen: sauer						
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	nicht bewertbar	-	-	-	0							
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1												
6. Geschmack										Bewertung:		5 X 3 2 1 0		x 6 =		24				
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	-	-	2	herb/streng	4	-	-													
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-													
sauer	X	3	2*	alt	4	3	-													
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	4	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	-							
fremdartig sauer	-	-	2*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	0								
salzig	4	3*	-																	
												=Erzielte Qualitätszahl					4,45			

* 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

14.02.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 13.02.2019
Produktprüfung: 14.02.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel hell

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel hell

										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	-	dumf/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	-	Gewichtete Gesamtbewertung =	
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	-	-	-	-	0	=Erzielte Qualitätszahl	
salzig	4	3*	-	nicht bewertbar	-	-	-	-	-	-	-	0	5,00	

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

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

14.02.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 13.02.2019
Produktprüfung: 14.02.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel Essener

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel Essener

Prüfmerkmale

										Gewichtungs-faktoren =		Gewichtete Bewertung			
1. Form, Aussehen										Bewertung:		x 2 =		10	
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	-	-	-		
Taillenbildung	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**	4	-	3	2		4	3	2	-		
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-			4	3	2	-		
schlecht haftende Bestreuung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-			-	-	-	0		
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		x 2 =		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	-	-			-	-	-	0		
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		x 3 =		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	-	-			-	-	-	0		
4. Struktur, Elastizität										Bewertung:		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			4	3	2	-		
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-			4	3	2	-		
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-			-	-	-	0		
5. Geruch										Bewertung:		x 3 =		15	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1		4	3	2	1		
hefig	4	3	-	gärgig	4	3	2			-	-	-	0		
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1		-	-	-	0		
6. Geschmack										Bewertung:		x 6 =		30	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-			4	3	2	1	Gewichtete Gesamtbewertung =	
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-			-	-	2	1		
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-			-	-	2	1		
kleistrig/teigig	-	-	3	herb/streng	4	-	-			-	-	2	1		
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-			4	3	-	-		
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-			4	3	-	-		
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1		4	3	2	-		
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-			-	-	-	0		
salzig	4	3*	-		4	-	-			-	-	-	0		

* 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

14.02.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 13.02.2019
Produktprüfung: 14.02.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Robuschka

Säuregrad: 11,06

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,90



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Robuschka

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung							
Prüfmerkmale																			
1. Form, Aussehen										Bewertung:									
										5	X	3	2	1	0				
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	hohler Boden	4	-	-	-	Bemerkungen:						
flache Form	X	-	-	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	-	-	-	-							
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	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				
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	-	dumpfmuffig	-	-	2	1	-	Gewichtete		98			
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-	Gesamtbewertung =		20				
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-							
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-						=Erzielte Qualitätszahl		4,90				
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

Artikel: **Sonnenblumenbrot**

- Form, Aussehen:
Ungleichmäßig bestreut



Artikel: **Robuschka**

- Form, Aussehen:
flache Form

