

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

21.02.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 20.02.2019
Produktprüfung: 21.02.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Sesambrot

Säuregrad: 13,13

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,55



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Sesambrot

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	-	-	-	-	-		
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	-	-	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	-	-	-	-	-		
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	4	3	-	-	-	-		
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	4	-	-	-	-	0		
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		x 3 =			12
zu ungleichmäßige Lockerung	X	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	5	X	3	2	1	0	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:		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	-	-	-	-	-		
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	4	3	2	-	-	-		
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	4	-	-	-	-	0		
5. Geruch										Bewertung:		x 3 =			15
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	4	X	3	2	1	0	Bemerkungen:	
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	4	3	2	-	-	-		
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	4	-	-	-	-	0		
6. Geschmack										Bewertung:		x 6 =		24	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	4	3	2	1	-	-	Gewichtete Gesamtbewertung = 91 =Erzielte Qualitätszahl 4,55	
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	4	-	2	1	-	-		
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	4	-	2	1	-	-		
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	4	3	-	-	-	-		
sauer	X	3	2*	alt	4	3	-	4	3	-	-	-	-		
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	4	3	2	-	-	-		
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	4	-	-	-	-	0		
salzig	4	3*	-												
7. Sonstige Mängel**										Bewertung:		x 1 =			0

* 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

21.02.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 20.02.2019
Produktprüfung: 21.02.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Ganzkornbrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Ganzkornbrot

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	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		
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	-	-	Krustenrisse	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	-	gärrig	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	-	-	-	-	-		
Nebengeruch	4	3	-	dumppf/muffig	-	-	2	1										
6. Geschmack										Bewertung:	X	4	3	2	1	0		
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärrig	4	3	2	1	-	-	-	-		
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1	-	-	-	-		
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumppf/muffig	-	-	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	-	-	-	-	-	-	-		
salzig	4	3*	-															

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete	100
Gesamtbewertung =	20
=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

21.02.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 20.02.2019
Produktprüfung: 21.02.2019

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 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 Bestreung	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	2	-		
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

21.02.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 20.02.2019
Produktprüfung: 21.02.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel-Möhrebrot

Säuregrad: 10,95

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,90



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Möhrebrot

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung							
Prüfmerkmale																			
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 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:									
										5 X 4 3 2 1 0		x 2 =		8					
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	dicke Kruste	4	3	-	-	Bemerkungen:						
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	X	-	-	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	-	-	-	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	-	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 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*	4	3	-	Nebengeschmack	4	3	-	-							
salzig	4	3*	-		4	3	-												

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

=Erzielte Qualitätszahl
4,90

Artikel: **Sesambrot**

- Lockerung, Krumenbild:
Ungleichmäßige Lockerung



Artikel: **Dinkel-Möhrenbrot**

- Oberflächen-, Krusteneigenschaften:
Krustenriss



..

...

..

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