

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

28.02.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 27.02.2019
Produktprüfung: 28.02.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Kürbiskernbrot

Säuregrad: 12,22

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Kürbiskernbrot

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	-	-								
schlecht getrennte Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2								
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-			
schlecht haftende Bestreuerung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0			
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	-	-	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 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 =		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	-	-								
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:		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 =	
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*	-												
												=Erzielte Qualitätszahl			5,00

* 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

28.02.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 27.02.2019
Produktprüfung: 28.02.2019

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		
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		
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	-	-	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	1	nicht bewertbar	-	-	-	-	-	-	-		
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/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	-	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	-	-	-	-	-	-	-		
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

28.02.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 27.02.2019
Produktprüfung: 28.02.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Roggenbrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,90



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Roggenbrot

Prüfmerkmale

										Gewichtungsfaktoren =		Gewichtete Bewertung	
1. Form, Aussehen										Bewertung:		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	-	-						
schlecht getrennte Kopfenenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	4	3	2						
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Seitenschluss	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2		
schlecht haftende Bestreuerung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-		
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		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	-	-						
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3			
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-		
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:			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	-	Schneiderrückstände	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-		
4. Struktur, Elastizität										Bewertung:			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	-	-						
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	-	-	-		
5. Geruch										Bewertung:		15	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	Bemerkungen:
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	nicht bewertbar	-	-	-	
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1					
6. Geschmack										Bewertung:		30	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	Bemerkungen:	
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2		
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2		
kleistrig/teigig	-	-	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*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-		
salzig	4	3*	-										

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete Gesamtbewertung = **98**
 =Erzielte Qualitätszahl **4,90**

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

28.02.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 27.02.2019
Produktprüfung: 28.02.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Haselnuss-Sesambrot

Säuregrad: 12,13

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,85



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Haselnuss-Sesambrot

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 Kopfen	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	-	-	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 3 =		12		
zu ungleichmäßige Lockerung	X	-	-	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 = 97 =Erzielte Qualitätszahl 4,85		
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	4	3	2	-				
fremdartig sauer	-	-	2*	Nebengeschmack	4	3	-									
salzig	4	3*	-													

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Artikel: Roggenbrot

- Oberflächen-,Krusteneigenschaften:
Rissige Kruste



Artikel: Haselnuss-Sesambrot

- Lockerung, Krumenbild:
ungleichmäßige Lockerung

