

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

07.03.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 06.03.2019
Produktprüfung: 07.03.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Brodowner

Säuregrad: 17,05

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Brodowiner

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 Kopfen	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 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 = 100 =Erzielte Qualitätszahl 5,00				
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

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

07.03.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 06.03.2019
Produktprüfung: 07.03.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel-Roggen

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

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

07.03.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 06.03.2019
Produktprüfung: 07.03.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Frühlingskorb

Säuregrad: 11,11.

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,90



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Frühlingskorb

Prüfmerkmale

				Bewertung:							Gewichtungs- faktoren =			Gewichtete Bewertung	
1. Form, Aussehen				Bewertung: X 4 3 2 1 0							x 2 =			10	
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Bemerkungen:
flache Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
runde Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Tailenbildung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
eingefallene Oberfläche	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
schlecht haftende Bestreuerung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
				Bewertung: 5 X 4 3 2 1 0							x 2 =			8	
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Bemerkungen:
helle Bräunung	4	-	-	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
dunkle Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
stumpfe Oberfläche	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Schrumpffalten	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Blasen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
				Bewertung: X 4 3 2 1 0							x 3 =			15	
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Bemerkungen:
geringe Lockerung	4	3	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
übermäßige Lockerung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Wasserring	4	3	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
				Bewertung: X 4 3 2 1 0							x 4 =			20	
krümelt beim Schneiden	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Bemerkungen:
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
beeinträchtigtiger Zusammenhalt	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	4	3	2	-	-	-	-	-	-	-		
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
helle Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
				Bewertung: X 4 3 2 1 0							x 3 =			15	
wenig aromatisch	4	-	-	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	
hefig	4	3	-	4	3	2	-	-	-	-	-	-	-		
Nebengeruch	4	3	-	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-		
				Bewertung: X 4 3 2 1 0							x 6 =			30	
wenig aromatisch	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Bemerkungen:
aromaarm	-	3	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-		
fade	-	-	2	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-		
kleistrig/teigig	-	3	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-		
sauer	4	3	2*	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-		
herbsauer	-	3	2*	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-		
fremdartig sauer	-	-	2*	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-		
salzig	4	3*	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
				Bewertung: X 4 3 2 1 0							x 3 =			15	
				Bewertung: X 4 3 2 1 0							x 6 =			30	
wenig aromatisch	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Bemerkungen:
aromaarm	-	3	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-		
fade	-	-	2	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-		
kleistrig/teigig	-	3	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-		
sauer	4	3	2*	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-		
herbsauer	-	3	2*	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-		
fremdartig sauer	-	-	2*	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-		
salzig	4	3*	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
				Bewertung: X 4 3 2 1 0							x 3 =			15	
				Bewertung: X 4 3 2 1 0							x 6 =			30	
												Gewichtete Gesamtbewertung =		98	
												=Erzielte Qualitätszahl		4,90	

* 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

07.03.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 06.03.2019
Produktprüfung: 07.03.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel-Joghurtmischbrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,85



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Joghurtmischbrot

										Gewichtungs-faktoren =		Gewichtete Bewertung								
Prüfmerkmale																				
1. Form, Aussehen										Bewertung:		x 2 =		10						
										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 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						
										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	-	-	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 =		12						
											5	X	3	2	1	0				
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						
										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	-	-	-	-	-	-	0					
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-													
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-													
5. Geruch										Bewertung:		x 3 =		15						
										X	4	3	2	1	0					
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	1	-	-					
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	-	-	-	0					
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1												
6. Geschmack										Bewertung:		x 6 =		30						
										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		97		
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-	-	-	-	Gesamtbewertung =		20		
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	-	-	-	=Erzielte Qualitätszahl		4,85		
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-	-	-	0					
salzig	4	3*	-																	

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Artikel: Frühlingskorb

- Oberflächen-, Krusteneigenschaften:
Rissige Kruste



Artikel: Joghurt-Dinkelmischbrot

- Lockerung, Krumenbild:
ungleichmäßige Lockerung

