

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

21.03.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 20.03.2019
Produktprüfung: 21.03.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Bauernbrot 2 kg

Säuregrad: 12,42

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Bauernbrot 2 kg

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung		
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 Kopfen	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	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	-	-	-		
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-						
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:	X 4 3 2 1 0		x 3 =
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	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	-	-		
beeinträchtiger 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	x 3 =	15
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	nicht bewertbar	-	-	-	
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	-	-	-	-	
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*	-										
										=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

21.03.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 20.03.2019
Produktprüfung: 21.03.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Waldviertler 2000g

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 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 Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-		
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-						
schlecht haftende Bestreuung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-						
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	-	-	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	-	-	-		
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-						
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:	X 4 3 2 1 0		x 3 =
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	-	-	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	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	-	-	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		x 3 =
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:	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	-	-	-	-	
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

=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

21.03.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 20.03.2019
Produktprüfung: 21.03.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Sechskornbrot

Säuregrad: 8,53

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,85



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: 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 Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-	nicht bewertbar	-	-	-	0	
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	-						
schlecht haftende Bestreuung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	-						
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	-	-	-	sonstige Mängel**	4	3	-	-	
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0	
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	-						
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung: 5 X 3 2 1 0		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 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	-	Bemerkungen:
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	-	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 = =Erzielte Qualitätszahl
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	-	ranzig	-	-	2	1	
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	-	dumpfmuffig	-	-	2	1	
kleistrig/teigig	-	-	3	herb/streng	4	-	-	-	sonstige Mängel**	4	3	-	-	
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*	Nebengeschmack	4	3	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0	
salzig	4	3*	-											

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

4,85

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

21.03.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 20.03.2019
Produktprüfung: 21.03.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel-Rosinenbrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,80



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 2 =		10			
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	4	3	2	1	0	4	-	-	-	Bemerkungen:
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	4	-	-	-	-	4	-	-	-	
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	4	3	-	-	-	4	3	-	-	
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	4	-	-	-	-	4	-	-	-	
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	4	3	2	-	-	4	3	2	-	
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	4	-	-	-	-	4	-	-	-	
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	4	-	-	-	-	4	-	-	-	
schlecht getrennte Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	4	-	3	2	-	-	-	-	4	3	2	-	
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	4	-	-	-	-	4	3	2	-	
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	4	-	-	-	-	4	-	-	0	
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		x 2 =		10			
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	4	3	-	-	-	4	3	-	-	Bemerkungen:
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	4	-	-	-	-	4	3	-	-	
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	4	-	-	-	-	4	3	-	-	
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplitterte Kruste	4	-	-	4	-	-	-	-	4	3	2	-	
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	4	-	-	-	-	4	-	-	-	
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	4	-	-	-	-	4	3	-	-	
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	4	-	-	-	-	4	-	-	0	
										Bewertung:		x 3 =		15			
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		x 3 =		15			
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	4	-	-	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	4	-	-	-	-	4	-	-	-	
übermäßige Lockerung	4	-	-	Krumenrisse	4	-	-	4	-	-	-	-	4	-	-	-	
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	4	-	-	-	-	4	-	-	-	
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	4	-	-	-	-	4	-	-	-	
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-	4	-	-	-	-	4	-	-	-	
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	4	-	-	-	-	4	3	2	-	
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	4	-	-	-	-	4	-	-	0	
4. Struktur, Elastizität										Bewertung:		x 4 =		16			
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen: schwer löslich
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	4	-	-	-	-	4	-	-	-	
beeinträchtigt Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	4	-	-	-	-	4	-	-	-	
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	4	3	2	-	-	4	3	2	-	
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	4	-	-	-	-	4	-	-	-	
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	4	-	-	-	-	4	-	-	0	
										Bewertung:		x 3 =		15			
5. Geruch										Bewertung:		x 3 =		15			
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1	
hefig	4	3	-	gärig	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	-	4	3	2	1	Gewichtete Gesamtbewertung = =Erzielte Qualitätszahl
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	4	-	-	2	1	-	-	2	1	
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	4	3	-	-	-	-	-	2	1	
kleistrig/teigig	-	-	3	herb/streng	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	4	3	-	-	-	4	3	-	-	
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-	4	3	-	-	-	4	3	-	-	
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	4	3	2	1	4	3	2	-	
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	4	3	-	-	-	-	-	-	0	
salzig	4	3*	-	nicht bewertetbar	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	0	

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

4,80

Artikel: **Sechskornbrot**

Lockerung, Krumenbild:

- Ungleichmäßige Lockerung

