

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

27.03.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 27.03.2019  
Produktprüfung: 27.03.2019

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Dinkelbrot 500g**

Säuregrad: 7,79

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**5,00**



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkelbrot

## Prüfmerkmale

										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung			
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>	X   4   3   2   1   0	x 2 =	<b>10</b>	
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	-	-		4	3	2			
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-		-	-	-			
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>	X   4   3   2   1   0	x 2 =	<b>10</b>	
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	-	-		-	-	-			
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>	X   4   3   2   1   0		x 3 =	<b>15</b>
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	-	-		-	-	-			
<b>4. Struktur, Elastizität</b>										<b>Bewertung:</b>	X   4   3   2   1   0	x 4 =	<b>20</b>	
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	-	-		4	3	2			
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-		-	-	-			
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>	X   4   3   2   1   0	x 3 =	<b>15</b>	
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		-	-	-		
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>	X   4   3   2   1   0	x 6 =	<b>30</b>	
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	-		4	3	2	-		
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	4	3	2	-		
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3	-		-	-	-		
salzig	4	3*	-						-	-	-	-		
														=Erzielte Qualitätszahl

\* 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

27.03.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 27.03.2019  
Produktprüfung: 27.03.2019

### PRODUKTBEZEICHNUNG

## Möhre-Walnussbrot

Säuregrad: 11,48

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**4,85**



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Möhre-Walussbrot

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung			
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 2 =</b>		<b>10</b>	
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 Kopfsenden	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			
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 2 =</b>		<b>10</b>	
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			
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 3 =</b>		<b>12</b>	
<u>zu ungleichmäßige Lockerung</u>	<b>X</b>	-	-	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	-	-								
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-			
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0			
<b>4. Struktur, Elastizität</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 4 =</b>		<b>20</b>	
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			
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 3 =</b>		<b>15</b>	
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							
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 6 =</b>		<b>30</b>	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung = <u>97</u>  =Erzielte Qualitätszahl <b>4,85</b>	
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1	-		
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpf/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	-	-	-	0			
salzig	4	3*	-												

\* 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

27.03.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 27.03.2019  
Produktprüfung: 27.03.2019

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Berliner Weißbrot**

---

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**4,90**



Prüfer

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

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Berliner Weißbrot

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung					
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>		5   <b>X</b>   3   2   1   0		x 2 =		<b>8</b>	
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	-	-	<u>unsauberer Boden</u>	<b>X</b>	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	-	-										
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>		X   4   3   2   1   0		x 2 =		<b>10</b>	
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	-	-										
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>		X   4   3   2   1   0		x 3 =		<b>15</b>	
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	-	-										
<b>4. Struktur, Elastizität</b>										<b>Bewertung:</b>		X   4   3   2   1   0		x 4 =		<b>20</b>	
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	-	-	-	0					
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-										
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-										
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>		X   4   3   2   1   0		x 3 =		<b>15</b>	
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									
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>		X   4   3   2   1   0		x 6 =		<b>30</b>	
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	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*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	0				
salzig	4	3*	-														
																	=Erzielte Qualitätszahl

\* 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

27.03.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 27.03.2019  
Produktprüfung: 27.03.2019

### 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

**Prüfmerkmale**

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung				
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>		x 2 =		<b>10</b>		
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	4	-	-	hohler Boden	4	-	-	Bemerkungen:	
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	4	-	-	breiter Boden	4	-	-		
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	4	3	-	unsauberer Boden	4	3	-		
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	4	-	-	gewölbte Scheiben	4	-	-		
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	4	-	-	zu ungleichmäßige Scheibengröße	4	3	2		
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	4	-	-	zu ungleichmäßige Scheibendicke	4	-	-		
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	4	-	-						
schlecht getrennte Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2									
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	4	3	2	sonstige Mängel**	4	3	2		
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-		0
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>		x 2 =		<b>10</b>		
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	4	3		dicke Kruste	4	3		Bemerkungen:	
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	4	-	-	verbrannte Kruste	4	3			
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	4	-	-	abgerissene Kruste	4	3			
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplitterte Kruste	4	-	-	4	-	-	verbrannter Boden	4	3	2		
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	4	-	-						
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3			
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-		0
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>		x 3 =		<b>15</b>		
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3		4	-	-	Schneiderrückstände (Krustenpartikel)	4	-	-	Bemerkungen:	
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	4	-	-	Flecken	4	-	-		
übermäßige Lockerung	4	-	-	Krumenrisse	4	-	-	4	-	-	Unkrautsamen	4	-	-		
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	4	-	-	zu ungleichmäßige Krumenfarbe	4	-	-		
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	4	-	-	nicht artgemäße Krumenfarbe	4	-	-		
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-	4	-	-						
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2		
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-		0
<b>4. Struktur, Elastizität</b>										<b>Bewertung:</b>		x 4 =		<b>20</b>		
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	klebende Krume	4	-	-	Bemerkungen:	
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	4	-	-	Krume ballt beim Kauen	4	-	-		
beeinträchtigt Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	4	-	-						
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2				sonstige Mängel**	4	3	2		
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-		0
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	4	-	-						
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>		x 3 =		<b>15</b>		
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1			sonstige Mängel**	4	3	2		
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2				nicht bewertbar	-	-	-		0
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1								
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>		x 6 =		<b>30</b>		
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	4	3	2	1	-	-	-	Gewichtete Gesamtbewertung =  =Erzielte Qualitätszahl	
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	-	-	2	1	-	-			
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	-	-	2	1	-	-			
kleistrig/teigig	-	-	3	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



**Artikel: Möhre-Walnussbrot**

Lockerung, Krumenbild:

- Ungleichmäßige Lockerung
- 



**Artikel: Berliner Weißbrot**

Form, Aussehen:

- Verschmutzter Boden

