

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

04.04.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

INGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 03.04.2019
Produktprüfung: 04.04.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Frankenlaib 1,5 kg

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Frankenlaib

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 = <u>100</u> =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

04.04.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 03.04.2019
Produktprüfung: 04.04.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Sechskornbrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,75



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Sechskornbrot

Prüfmerkmale

1. Form, Aussehen

				Bewertung:						Gewichtungs-faktoren =			Gewichtete Bewertung		
				5	4	3	2	1	0	x 2 =			8		
zu ungleichmäßige Form	X	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:	
flache Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-		
runde Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-		
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-		
Tailenbildung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-		
eingefallene Oberfläche	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-		
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-		
schlecht getrennte Köpfenden	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-		
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-		
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-		
				Bewertung: X 4 3 2 1 0						x 2 =			10		

2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften

				Bewertung:						Gewichtungs-faktoren =			Gewichtete Bewertung		
				5	4	3	2	1	0	x 2 =			10		
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-	Bemerkungen:	
helle Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-		
dunkle Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-		
stumpfe Oberfläche	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-		
Schrumpffalten	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-		
Blasen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-		
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-		
				Bewertung: X 4 3 2 1 0						x 2 =			10		

3. Lockerung, Krumenbild

				Bewertung:						Gewichtungs-faktoren =			Gewichtete Bewertung		
				5	4	3	2	1	0	x 3 =			12		
zu ungleichmäßige Lockerung	X	-	-	4	3	-	-	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:	
geringe Lockerung	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-		
übermäßige Lockerung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-		
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-		
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-		
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-		
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-		
Wasserring	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-		
				Bewertung: X 4 3 2 1 0						x 3 =			12		

4. Struktur, Elastizität

				Bewertung:						Gewichtungs-faktoren =			Gewichtete Bewertung		
				5	4	3	2	1	0	x 4 =			20		
krümelt beim Schneiden	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:	
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-		
beeinträchtigt Zusammenhalt	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-		
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	4	3	2	-	-	-	4	3	2	-		
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-		
helle Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-		
				Bewertung: X 4 3 2 1 0						x 4 =			20		

5. Geruch

				Bewertung:						Gewichtungs-faktoren =			Gewichtete Bewertung		
				5	4	3	2	1	0	x 3 =			15		
wenig aromatisch	4	-	-	-	-	2	1	-	-	4	3	2	-	Bemerkungen:	
hefig	4	3	-	4	3	2	-	-	-	4	-	-	-		
Nebengeruch	4	3	-	-	-	2	1	-	-	4	-	-	-		
				Bewertung: X 4 3 2 1 0						x 3 =			15		

6. Geschmack

				Bewertung:						Gewichtungs-faktoren =			Gewichtete Bewertung		
				5	4	3	2	1	0	x 6 =			30		
wenig aromatisch	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	1	-	Bemerkungen: Gewichtete Gesamtbewertung = 95 =Erzielte Qualitätszahl 4,75
aromaarm	-	3	-	4	3	-	-	-	-	-	-	2	1	-	
fade	-	-	2	4	3	-	-	-	-	-	-	2	1	-	
kleistrig/teigig	-	3	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	4	3	-	-	-	-	4	3	-	-	-	
sauer	4	3	2*	4	3	-	-	-	-	4	3	-	-	-	
herbsauer	-	3	2*	-	-	2	1	-	-	4	3	2	-	-	
fremdartig sauer	-	-	2*	4	3	-	-	-	-	4	-	-	-	-	
salzig	4	3*	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	
				Bewertung: X 4 3 2 1 0						x 6 =			30		

* 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

04.04.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 03.04.2019
Produktprüfung: 04.04.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Saatenbrot
Säuregrad: 13,25

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,70



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Saatenbrot

Prüfmerkmale

				Bewertung:							Gewichtungs- faktoren =			Gewichtete Bewertung		
1. Form, Aussehen				Bewertung: 5 <input checked="" type="checkbox"/> 3 2 1 0							x 2 =			8		
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	<input checked="" type="checkbox"/>	-	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	-	-					0					
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften				Bewertung: <input checked="" type="checkbox"/> 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	-	-					0					
3. Lockerung, Krumenbild				Bewertung: <input checked="" type="checkbox"/> 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	-	-	-	-					
Wasserring	4	3	Schneidölrückstände	4	-	-					0					
4. Struktur, Elastizität				Bewertung: 5 <input checked="" type="checkbox"/> 3 2 1 0							x 4 =			16		
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	-	-	sonstige Mängel**	<input checked="" type="checkbox"/>	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	-	-					0					
5. Geruch				Bewertung: <input checked="" type="checkbox"/> 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	nicht bewertbar	-	-	-	-					
Nebengeruch	4	3	dumpf/muffig	-	-	2	1									
6. Geschmack				Bewertung: <input checked="" type="checkbox"/> 4 3 2 1 0							x 6 =			30		
wenig aromatisch	4	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung = 94 =Erzielte Qualitätszahl 4,70			
aromaarm	-	3	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1					
fade	-	-	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	-	-	-	-					
sauer	4	3	alt	4	3	-										
herbsauer	-	3	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	-				
fremdartig sauer	-	-	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-					
salzig	4	3*									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

04.04.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 03.04.2019
Produktprüfung: 04.04.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Berliner Kruste

Säuregrad: 11,20

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Berliner Kruste

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	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 Kopfenenden	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	-	-	-	-						
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	4	3	-	-	-						
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplittete 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 =				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	-	-	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	-	-	-	-						
beeinträchtigt 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	3	2	1	0						
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	4	-	-	-	0						
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	4	-	-	-	-						
6. Geschmack										Bewertung:		x 6 =		30				
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	4	3	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung = 100 =Erzielte Qualitätszahl 5,00					
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	-	-	2	1	-						
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	-	-	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	4	3	2	-	-						
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	-	-	-	-	0						
salzig	4	3*	-		4	-	-	-	-	-	-	-						

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Artikel: Saatenbrot

- Form, Aussehen:
eingefallene Oberfläche



Artikel: Sechskornbrot

- Form, Aussehen:
ungleichmäßige Form



- Lockerung, Krumenbild:
ungleichmäßige Lockerung

