

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

12.04.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 10.04.2019
Produktprüfung: 11.04.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkelbrot 100%

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkelbrot 100%

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	3	2	1	0						
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	4	3	2	1	0						
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	4	3	2	1	0						
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	4	3	2	1	0						
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	4	3	2	1	0						
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	4	3	2	1	0						
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	4	3	2	1	0						
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	4	3	2	1	0						
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	-	-	-	-	0						
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		x 2 =		10				
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	4	3	2	1	0	Bemerkungen:					
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	4	3	2	1	0						
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	4	3	2	1	0						
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplitterte Kruste	4	-	-	4	3	2	1	0						
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	4	3	2	1	0						
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	4	3	2	1	0						
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	-	-	-	-	0						
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		x 3 =				15		
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	4	3	2	1	0	Bemerkungen:					
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	4	3	2	1	0						
übermäßige Lockerung	4	-	-	Krumenrisse	4	-	-	4	3	2	1	0						
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	4	3	2	1	0						
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	4	3	2	1	0						
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-	4	3	2	1	0						
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	4	3	2	1	0						
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	-	-	-	-	0						
4. Struktur, Elastizität										Bewertung:		x 4 =		20				
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	4	3	2	1	0	Bemerkungen:					
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	4	3	2	1	0						
beeinträchtigtger Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	4	3	2	1	0						
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	4	3	2	1	0						
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	4	3	2	1	0						
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	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	3	2	1	0						
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	4	3	2	1	0						
6. Geschmack										Bewertung:		x 6 =		30				
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	4	3	2	1	0	Gewichtete Gesamtbewertung = 100 =Erzielte Qualitätszahl 5,00					
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	-	-	2	1	0						
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	-	-	2	1	0						
kleistrig/teigig	3	2	-	herb/streng	4	-	-	-	-	2	1	0						
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	-	-	2	1	0						
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-	-	-	2	1	0						
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	4	3	2	1	0						
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	-	-	2	1	0						
salzig	4	3*	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-	-	-	-	0						
				nicht bewertbar	-	-	-	-	-	-	-	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

12.04.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 10.04.2019
Produktprüfung: 11.04.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Sesambrot

Säuregrad: 11,43

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,60



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Sesambrot

										Gewichtungs-faktoren =		Gewichtete Bewertung					
Prüfmerkmale																	
1. Form, Aussehen										Bewertung:		5 X 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	-	-	-					
<u>Tailenbildung</u>	X	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	zu ungleichmäßige Scheibengröße	4	3	2	-					
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkekümpen	4	-	-	zu ungleichmäßige Scheibendicke	4	-	-	-					
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-					
schlecht getrennte Köpfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	4	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	-	-	-					
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		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	-	-										
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	-	-	-	-					
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:		5 X 3 2 1 0		x 6 =		24	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-	Bemerkungen:			
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1	-				
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-				
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-					
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-					
<u>sauer</u>	X	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*	-														
												Gewichtete Gesamtbewertung =		92			
														=Erzielte Qualitätszahl		4,60	

* 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

12.04.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 10.04.2019
Produktprüfung: 11.04.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Paderborner

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,85



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Paderborner

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	-	-	-	0								
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	-	-	-	0								
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-													
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		5 X 4 3 2 1 0				x 3 =		12		
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	X	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	-	-	-								
beeinträchtigtiger 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				1				
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 =						
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*	1* Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	0								
salzig	4	3*	-																	

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

=Erzielte Qualitätszahl **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

12.04.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 10.04.2019
Produktprüfung: 11.04.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Sonnenblumenbrot

Säuregrad: 12,85

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Sonnenblumenbrot

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	-	-	-	-					
Tailienbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	4	3	2	-	-					
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkekumpen	4	-	-	4	-	-	-	-					
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	4	-	-	-	-					
schlecht getrennte Kopfen	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	-	-	-	0					
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*	-														

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Artikel: **Sesambrot**

- Form, Aussehen:
 Taillebildung



Artikel: Paderborner

- Lockerung, Krumenbild:
geringe Lockerung am Boden

