

IGV GmbH • Arthur-Scheunert-Allee 40-41 • 14558 Nuthetal

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Bäckereitechnologie

Sensoriklabor

Annette Lehrack
Leiter Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de

Tel. 033200 89-186

Fax 033200 89-191

18.04.2019

.. **PRÜFBERICHT**

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

... **EINGESANDTEN PROBE**

Probeneingang: 17.04.2019

Produktprüfung: 18.04.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Vierschrotbrot 1000 g

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00

.. 

Prüfer

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

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH • Arthur-Scheunert-Allee 40-41 • 14558 Nuthetal

Tel. 033200 89-0 • Fax 033200 89-220 • igv-office@igv-gmbh.de • www.igv-gmbh.de

Geschäftsführer: Dr. Gerd Huschek • Aufsichtsratsvorsitzender: Ralf Andrä

Sitz: Nuthetal • Ust-IdNr. DE 171022945 • Amtsgericht Potsdam • HRB-Nr. 7611

Deutsche Bank AG, IBAN: DE52 1207 0000 0300 0874 00, BIC: DEUTDE33HAN

Berliner Volksbank, IBAN: DE85 1009 0000 8271 1110 03, BIC: BEVODE33

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Vierschrotbrot, 1000 g

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

IGV GmbH • Arthur-Scheunert-Allee 40-41 • 14558 Nuthetal

Bäckereitechnologie

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

18.04.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 17.04.2019
Produktprüfung: 17.04.2019

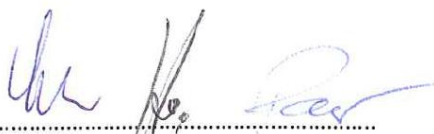
PRODUKTBEZEICHNUNG

Dreikornbrot

Säuregrad: 12,13

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dreikornbrot

Prüfmerkmale

										Gewichtungs-faktoren =		Gewichtete Bewertung		
1. Form, Aussehen										Bewertung:		10		
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	4	3	2	1	0	Bemerkungen:	
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	4	3	-	-	-		
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	4	3	-	-	-		
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	4	3	2	-	-		
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	4	3	2	-	-		
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	4	-	-	-	-		
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	4	3	2	-	-		
schlecht getrennte Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	4	3	2	-	-	-	-	-		
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	4	3	2	-	-		
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	4	-	-	-	0		
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		10		
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	4	3	-	-	-	Bemerkungen:	
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	4	3	-	-	-		
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	4	3	-	-	-		
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplitterte Kruste	4	-	-	4	3	2	-	-		
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	4	3	-	-	-		
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	4	3	-	-	-		
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	4	-	-	-	0		
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		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:		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	-	-	-	-	-		
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	4	3	2	-	-		
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	4	-	-	-	0		
5. Geruch										Bewertung:		15		
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	-	Bemerkungen:	
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	-	-	-	-	0		
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	-	0		
6. Geschmack										Bewertung:		30		
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	4	3	2	1	-	Bemerkungen:	
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	-	-	2	1	-		
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	-	-	2	1	-		
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-	-	-	2	1	-		
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	-	-	-	-	-		
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-	-	-	-	-	-		
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	4	3	2	-	Bemerkungen:	
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	-	-	-	-	0		
salzig	4	3*	-											

Gewichtete Gesamtbewertung = $\frac{100}{6} = 16,67$
 =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

18.04.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

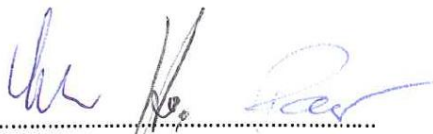
Probeneingang: 10.04.2019
Produktprüfung: 11.04.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Ganzkornbrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,75



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Ganzkornbrot

Prüfmerkmale

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung					
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	X	3	-	-					
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	gewölbte Scheiben	4	-	-	-					
Taillenbildung	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	-	-					0					
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 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	X	-	-	-					
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	-	-	-					
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 =	
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									
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*	Nebengeschmack	4	3	-										
salzig	4	3*	-														
												=Erzielte Qualitätszahl					4,75

* 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

18.04.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

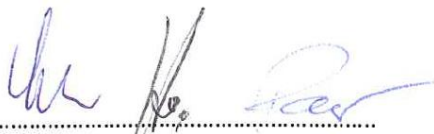
Probeneingang: 17.04.2019
Produktprüfung: 17.04.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Roggenbrot
Säuregrad: 15,14

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,35



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Roggenbrot

Prüfmerkmale

1. Form, Aussehen

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

2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften

				Bewertung:							Gewichtungs-faktoren =			Gewichtete Bewertung
				X	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	-	-	0	

3. Lockerung, Krumenbild

				Bewertung:							Gewichtungs-faktoren =			Gewichtete Bewertung
				5	X	3	2	1	0	x 3 =			12	
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	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	X	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-	
Wasserring	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0	

4. Struktur, Elastizität

				Bewertung:							Gewichtungs-faktoren =			Gewichtete Bewertung
				5	X	3	2	1	0	x 4 =			16	
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	-	-	-	
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-	
helle Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0	

5. Geruch

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

6. Geschmack

				Bewertung:							Gewichtungs-faktoren =			Gewichtete Bewertung
				5	X	3	2	1	0	x 6 =			24	
wenig aromatisch	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	1	Bemerkungen:
aromaarm	-	3	-	4	3	-	-	-	-	4	-	2	1	
fade	-	-	2	4	3	-	-	-	-	4	-	2	1	
kleistrig/teigig	-	3	2	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	4	3	-	-	-	-	4	3	-	-	
sauer	X	3	2*	4	3	-	-	-	-	4	3	-	-	
herbsauer	-	3	2*	-	-	2	1	-	-	4	3	2	-	
fremdartig sauer	-	-	2*	4	3	-	-	-	-	4	-	-	0	
salzig	4	3*	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0	

Gewichtete Gesamtbewertung = 87
 =Erzielte Qualitätszahl **4,35**

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Artikel: **Ganzkornbrot**

- Form, Aussehen:

Unsauberer Boden



Artikel: **Ganzkornbrot**

- Lockerung, Krumenbild:
Fremdkörper, Mutterkorn



Artikel: Roggenbrot

- Lockerung, Krumenbild:
Dichte Porung in der Randzone



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