

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

03.05.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 02.05.2019  
Produktprüfung: 03.05.2019

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Bauernbrot**

Säuregrad: 10,63

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**5,00**



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

**Beurteilung von Brot\*** (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Bauernbrot

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	-	-	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	-	-											
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>		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 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 =		<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 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 6 =		<b>30</b>				
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung = <b>100</b> =Erzielte Qualitätszahl <b>5,00</b>				
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	-	-						
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*	-															

\* 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

03.05.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 02.05.2019  
Produktprüfung: 03.05.2019

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Dinkel-Roggen**

Säuregrad: 12,06

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**4,90**



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Roggen

## Prüfmerkmale

										Gewichtungs-faktoren =		Gewichtete Bewertung					
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>8</b>					
zu ungleichmäßige Form	4		-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4		-	-	5	X	3	2	1	0	Bemerkungen:	
flache Form	X		-	-	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 Köpfenden	4		-	-	unansehnliches Gesamtbild**	4	3	2									
unsaubere Seitenflächen	4		-	-	aufgeplatzter Schluss	4		-	-	4	3	2					
schlecht haftende Bestreung	4		-	-	faltiger Boden	4		-	-								0
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>10</b>					
zu ungleichmäßige Bräunung	4		-	-	verbrannte Quetschfalte	4		-	-	X	4	3	2	1	0	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							
Blasen	4		-	-	zu dickes Endstück	4		-	-	4	3						
Sprenkel/Flecken/Stippen	4		-	-	dünne Kruste	4		-	-								0
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>15</b>					
zu ungleichmäßige Lockerung	4		-	-	Wasserstreifen	4	3			X	4	3	2	1	0	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		-	-								0
<b>4. Struktur, Elastizität</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>20</b>					
krümelt beim Schneiden	4		-	-	dunkle Toastbräunung	4		-	-	X	4	3	2	1	0	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		-	-								0
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>15</b>					
wenig aromatisch	4		-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	X	4	3	2	1	0		
hefig	4	3		-	gärig	4	3	2									
Nebengeruch	4	3		-	dumpf/muffig	-	-	2	1								0
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>30</b>					
wenig aromatisch	4		-	-	süß	4		-	-	X	4	3	2	1	0	Bemerkungen:	
aromaarm	-	3		-	bitter	4	3										
fade	-	-	2		überwürzt	4	3										
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								
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3										
salzig	4	3*		-													0
												<b>Erzielte Qualitätszahl</b>		<b>4,90</b>			

\* 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

03.05.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### INGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 02.05.2019  
Produktprüfung: 03.05.2019

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Schwarzbrot 2x 750g**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**4,70**



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Schwarzbrot

## Prüfmerkmale

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung						
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>X 4 3 2 1 0</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	-	-	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	-	-											
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>X 4 3 2 1 0</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	-	-	verbrannter Boden	4	3	2	-						
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplittete Kruste	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	-	-						
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	-					0	
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-											
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-											
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>5 4 X 2 1 0</b>		<b>x 3 =</b>		<b>9</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	-	-	<u>Krustenrisse</u>	<b>X</b>	-	-	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>		<b>X 4 3 2 1 0</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	-	-	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>		<b>X 4 3 2 1 0</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 4 3 2 1 0</b>		<b>x 6 =</b>		<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	-	-	-	-	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*	-															
														<b>=Erzielte Qualitätszahl</b>		<b>4,70</b>		

\* 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

03.05.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 02.05.2019  
Produktprüfung: 03.05.2019

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Dinkel-Früchtebrot**

---

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**5,00**



Prüfer

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

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Früchtebrot

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	-	-	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 Kopfenenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-	-	-	-	-					
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	4	3	2	-	-					
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	4	-	-	-	0					
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 2 =</b>		<b>10</b>			
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					
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 3 =</b>			<b>15</b>		
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					
<b>4. Struktur, Elastizität</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 4 =</b>		<b>20</b>			
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					
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 3 =</b>			<b>15</b>		
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					
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 6 =</b>		<b>30</b>			
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	4	3	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung =	100			
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

=Erzielte Qualitätszahl **5,00**



**Artikel:**            **Dinkel-Roggen**

Form, Aussehen:

- flache Form



**Artikel:            Schwarzbrot**

Lockerung, Krumenbild:

- ungleichmäßige Lockerung
- Krumenrisse

