

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

09.05.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

INGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 08.05.2019
Produktprüfung: 09.05.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Waldviertler

Säuregrad: 10,11

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Waldviertler

Prüfmerkmale										Gewichtungs-faktoren =		Gewichtete Bewertung						
1. Form, Aussehen										Bewertung: <input checked="" type="checkbox"/> 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	-	-											
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: <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	-	-	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: <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	-	-											
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: <input checked="" type="checkbox"/> 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	-	-	-						
beeinträchtiger 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: <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	1	nicht bewertbar	-	-	-	0					
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 = <u>100</u> =Erzielte Qualitätszahl 5,00				
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

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

09.05.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 08.05.2019
Produktprüfung: 09.05.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Möhre-Walnussbrot

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						
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**	4	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		-	-				
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		-	-									
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		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		-	-				
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		-	-									
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		nicht bewertbar	-	-	-	0				
Nebengeruch	4	3			dumf/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			dumf/muffig	-	-	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				-	-	-	0				
salzig	4	3*																
														=Erzielte Qualitätszahl		4,85		

* 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

09.05.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 08.05.2019
Produktprüfung: 09.05.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Sechskornbrot

Säuregrad: 7,09

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,85



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Sechskornbrot

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 Bestreuerung	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 3 2 1 0				x 3 =	
zu ungleichmäßige Lockerung	X	-	-	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	-	-										
4. Struktur, Elastizität										Bewertung:		X 4 3 2 1 0				x 4 =	
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	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

09.05.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 08.05.2019
Produktprüfung: 09.05.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Bauernbrot

ERGAB EINE QUALITÄTSSZAHL VON

5,00



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Bauernbrot

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung					
Prüfmerkmale																	
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	-	-	-					
Tailienbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	zu ungleichmäßige Scheibengröße	4	3	2	-					
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkekumpen	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:							
										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	-	-	-	-	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	-	-	-					
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	-	-										
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:							
										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	sonstige Mängel**	4	3	2	-				
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-			0	
salzig	4	3*	-														
												=Erzielte Qualitätszahl				5,00	

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Artikel: **Möhre-Walnussbrot**

Lockerung, Krumenbild:

- geringe Lockerung am Boden



Artikel: **Sechskornbrot**

Lockerung, Krumenbild:

- ungleichmäßige Lockerung

