

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

11.07.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

INGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 10.07.2019
Produktprüfung: 11.07.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Berliner Weißbrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,90



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Berliner Weißbrot

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung			
1. Form, Aussehen										Bewertung:	5 X 4 3 2 1 0	x 2 =	8	
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	hohler Boden	4	-	-	Bemerkungen: ungleichmäßige Form ruppige Oberfläche		
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	X 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**	4	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 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:	X 4 3 2 1 0		x 3 =	15
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	Schneiderrückstände (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 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	-	-							
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 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	-	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 = <u>98</u> =Erzielte Qualitätszahl 4,90	
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1		
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumppuffig	-	-	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

11.07.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 10.07.2019
Produktprüfung: 11.07.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Das Hafer

Säuregrad: 4,84

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,85



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Das Hafer

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 Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	
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	-	-	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: 5 X 3 2 1 0	x 3 =	
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	Schneiderrückstände (Krustenpartikel)	4	-	-	Bemerkungen: Ansatz zum Wasserring
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**	X	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	-	-	
beeinträchtigtger 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 =	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	-	-	-	
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	Gewichtete Gesamtbewertung =
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2	
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-		-	-	-	
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	4	3	2	
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3	-		-	-	
salzig	4	3*	-		4	3	-		-	-	-	

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

4,85

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

11.07.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 10.07.2019
Produktprüfung: 11.07.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel-Ruch 500g

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Ruch

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: geringe Bestreuung					
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 Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	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	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	-	-		-	-	-						
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung: X	4		3	2	1	0	x 3 =
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	Schneiderrückstände (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	-	-						
beeinträchtigtger 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 =
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	Bemerkungen:				
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	Bemerkungen: Gewichtete Gesamtbewertung = $\frac{100}{20}$ =Erzielte Qualitätszahl 5,00					
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2						
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2						
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2						
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-						
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	-	-		-				
salzig	4	3*	-		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

11.07.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 10.07.2019
Produktprüfung: 11.07.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Uckermarker

Säuregrad: 9,06

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,80



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Uckermarker

Prüfmerkmale

										Gewichtungs-		Gewichtete						
										faktoren =		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	-	-											
schlecht getrennte Kopfenenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	4	3	2											
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-						
schlecht haftende Bestreuerung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	-	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	-	-	-						
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 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:		5 X 4 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	-	-	-						
beeinträchtigte Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-											
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	sonstige Mängel**	4	3	2	-						
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	-	0					
helle Toastbräunung	4	-	-	<u>feste Krume</u>	X	-	-											
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	-	-	-	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	-					
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	2	1	ranzig	-	-	2	1	-				
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	-	dumpfmuffig	-	-	2	1	-				
kleistrig/teigig	-	-	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

Gewichtete Gesamtbewertung =	96
=Erzielte Qualitätszahl	4,80

Artikel: Berliner Weißbrot

Form, Aussehen:

- Tailenbildung



Artikel: **Das Hafer**

Lockerung, Krumenbild:

- Ansatz zum Wasserring

