

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

19.12.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 18.12.2019

Produktprüfung: 19.12.2019

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Paderborner**

Säuregrad: 11,50

---

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**4,70**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Paderborner

## 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	-	-	4	-	-	-	-	-	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	-	-	-	-	-			
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 Kopfen	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>		x 2 =		<b>10</b>		
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	-	-	-	-	-			
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>		x 3 =			<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>		x 4 =		<b>20</b>		
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	Bemerkungen:		
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	4	-	-	-	-	-			
beeinträchtigtiger Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	4	-	-	-	-	-			
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	4	3	2	-	-	-			
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>		x 3 =			<b>15</b>	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	-	-			
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	-	-	-	-	-	0			
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	-	-	-			
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>		x 6 =		<b>24</b>		
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	4	3	2	1	-	-	Gewichtete Gesamtbewertung =		
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	4	-	-	2	1	-			
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	4	-	-	2	1	-			
kleistrig/teigig	4	3	2	herb/streng	4	-	-	4	-	-	-	-	-			
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	4	3	-	-	-	-			
<u>sauer</u>	X	3	2*	alt	4	3	-	4	3	-	-	-	-			
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	4	3	2	-	-			
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	4	-	-	-	-	0			
salzig	4	3*	-													
												=Erzielte Qualitätszahl			<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

19.12.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 18.12.2019  
Produktprüfung: 19.12.2019

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Berliner Weißbrot**

---

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**5,00**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Berliner Weißbrot

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung		
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>X</b> 4 3 2 1 0	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	-	-	-		
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-						
schlecht haftende Bestreuung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-				0		
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>X</b> 4 3 2 1 0	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	-	-	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	-	-				0		
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>X</b> 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	-	-				0		
<b>4. Struktur, Elastizität</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>X</b> 4 3 2 1 0	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	-	-	-		
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-				0		
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-				0		
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>X</b> 4 3 2 1 0	x 3 =	<b>15</b>
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			0		
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>X</b> 4 3 2 1 0	x 6 =	<b>30</b>
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	Bemerkungen:
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*	-										

Gewichtete Gesamtbewertung =  $\frac{100}{20}$   
 =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

19.12.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 18.12.2019  
Produktprüfung: 19.12.2019

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Frankenlaib 1,5 kg**

---

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**5,00**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Frankenlaib

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung	
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b> X 4 3 2 1 0	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 Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-					
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-					
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b> X 4 3 2 1 0	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	-	-	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	-	-					
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b> X 4 3 2 1 0	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	-	-	-	
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-					
<b>4. Struktur, Elastizität</b>										<b>Bewertung:</b> X 4 3 2 1 0	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	-	-	
beeinträchtigtiger 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	-	-					
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b> X 4 3 2 1 0	x 3 =	<b>15</b>
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1				
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b> X 4 3 2 1 0	x 6 =	<b>30</b>
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	Gewichtete Gesamtbewertung = <u>100</u> =Erzielte Qualitätszahl <b>5,00</b>
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*	-									

\* 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

19.12.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 18.12.2019  
Produktprüfung: 19.12.2019

---

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Dinkel-Essener**  
Säuregrad: 8,15

---

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**5,00**



Prüfer

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

Produktbezeichnung: Dinkel-Essener

										Gewichtungs-		Gewichtete							
										faktoren =		Bewertung							
<b>Prüfmerkmale</b>																			
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 2 =</b>		<b>10</b>					
										X	4	3	2	1	0	Bemerkungen:			
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	hohler Boden	4	-	-	-	-	-	-				
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	-	-	-	-	-					
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	-	-	-	-	-	0					
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-												
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-												
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 2 =</b>		<b>10</b>					
										X	4	3	2	1	0	Bemerkungen:			
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	dicke Kruste	4	3	-	-	-	-	-				
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	-	-												
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 3 =</b>		<b>15</b>					
										X	4	3	2	1	0			Bemerkungen:	
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	Schneiderückstände (Krustenpartikel)	4	-	-	-	-	-	-				
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>		<b>x 4 =</b>		<b>20</b>					
										X	4	3	2	1	0	Bemerkungen:			
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	klebende Krume	4	-	-	-	-	-	-				
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 3 =</b>		<b>15</b>					
										X	4	3	2	1	0			Bemerkungen:	
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											
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 6 =</b>		<b>30</b>					
										X	4	3	2	1	0	Bemerkungen:			
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-	-	-				
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	-	-	-	-	-	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*	-																
												<b>100</b>							
												<b>20</b>							
												<b>=Erzielte Qualitätszahl</b>		<b>5,00</b>					

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen