

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

29.04.2020

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 29.04.2020  
Produktprüfung: 29.04.2020

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Schwarzbrot 2x 500 g**

Säuregrad: 13,02

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**4,55**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Schwarzbrot

## 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 Kopfenden	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>8</b>				
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	4	3	-	-	-	Bemerkungen:					
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	X	-	-	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>12</b>		
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	4	-	-	-	-	Bemerkungen:					
geringe Lockerung	X	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>16</b>				
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	4	X	-	-	-	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	-	-	-	-						
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>30</b>				
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	4	3	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung = <b>91</b>  =Erzielte Qualitätszahl <b>4,55</b>					
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	4	-	-	2	1						
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	4	-	-	2	1						
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-	4	-	-	-	-						
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	4	3	-	-	-						
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-	4	3	-	-	-						
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	4	3	2	-						
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	-	-	-	-	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

29.04.2020

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 29.04.2020  
Produktprüfung: 29.04.2020

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Dinkel-Früchtebrot**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**4,90**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Früchtebrot

Prüfmerkmale					Gewichtungs- faktoren =							Gewichtete Bewertung			
<b>1. Form, Aussehen</b>					<b>Bewertung:</b>							<b>10</b>			
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4										Bemerkungen:
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4										
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4										
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4										
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4										
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4										
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4										
schlecht getrennte Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2								
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4										
schlecht haftende Bestreuung	4	-	-	faltiger Boden	4										
					<b>Bewertung:</b>							<b>8</b>			
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>					<b>Bewertung:</b>							<b>8</b>			
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4										Bemerkungen:
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4										
<b>dunkle Bräunung</b>	<b>X</b>	-	-	abgerissene Kruste	4										
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplittete Kruste	4										
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4										
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4										
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4										
					<b>Bewertung:</b>							<b>15</b>			
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>					<b>Bewertung:</b>							<b>15</b>			
zu ungleichmäßige Lockerung	4			Wasserstreifen	4	3									Bemerkungen:
geringe Lockerung	4	3		Hohlräume	4										
übermäßige Lockerung	4			Krumenrisse	4										
nicht artgemäße Lockerung	4			abgebackene Kruste/Krume	4										
geringe Lockerung am Boden	4	3		Druckstellen unter der Kruste	4										
dichte Porung in der Randzone	4			zu viele ungequollene Körner	4										
Wasserring unter der Kruste	4	3		raue Schnittfläche	4										
Wasserring	4	3		Schneidölrückstände	4										
					<b>Bewertung:</b>							<b>20</b>			
<b>4. Struktur, Elastizität</b>					<b>Bewertung:</b>							<b>20</b>			
krümelt beim Schneiden	4			dunkle Toastbräunung	4										Bemerkungen:
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4			getoastet etwas zäh	4										
beeinträchtigtiger Zusammenhalt	4			getoastet etwas hart	4										
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4			geschwächte Krumenelastizität	4	3	2								
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4			trockene Krume	4										
helle Toastbräunung	4			feste Krume	4										
					<b>Bewertung:</b>							<b>15</b>			
<b>5. Geruch</b>					<b>Bewertung:</b>							<b>15</b>			
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1							
hefig	4	3		gärig	4	3	2								
Nebengeruch	4	3		dumpf/muffig	-	-	2	1							
					<b>Bewertung:</b>							<b>30</b>			
<b>6. Geschmack</b>					<b>Bewertung:</b>							<b>30</b>			
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4										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*			4										
					<b>Bewertung:</b>							<b>98</b>			
											Gewichtete Gesamtbewertung =		<b>20</b>		
											=Erzielte Qualitätszahl		<b>4,90</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

29.04.2020

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 29.04.2020  
Produktprüfung: 29.04.2020

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Dinkel-Rosinenbrot**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**4,90**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Rosinenbrot

## 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	-	-							
schlecht getrennte Kopffenden	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	
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>	5   X   4   3   2   1   0	x 2 =	<b>8</b>	
zu ungleichmäßige Bräunung	X	-	-	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	-	-							
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	-			
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-		0	
<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	-	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	
<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	-	-			
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	
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>	X   4   3   2   1   0		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   4   3   2   1   0	x 6 =	<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	-	-							
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*	-											
														=Erzielte Qualitätszahl

\* 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

29.04.2020

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 29.04.2020  
Produktprüfung: 29.04.2020

---

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Bauernbrot 2 kg**

Säuregrad: 11,75

---

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**5,00**



Prüfer

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

Produktbezeichnung: Bauernbrot

**Prüfmerkmale**

**1. Form, Aussehen**

		Bewertung:		X 4 3 2 1 0						Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung		
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	-	-	-	-	-	Bemerkungen:	10
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	-	-	-	-	-		
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	-	-	-	-	-		
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	-	-	-	-	-		
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	-	-	-	-	-		
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	-	-	-	-	-		
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	-	-	-	-	-		
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	4	3	2	-	-	-	-	-		
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	-	-	-	-	-		
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	-	-	-	-	-		
												x 2 =	10	

**2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften**

		Bewertung:		X 4 3 2 1 0						Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung			
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	-	-	-	-	-	Bemerkungen:	10	
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	-	-	-	-	-			
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	-	-	-	-	-			
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplittete Kruste	4	-	-	-	-	-	-	-			
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	-	-	-	-	-			
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	-	-	-	-	-			
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	-	-	-	-	-			
												x 2 =			10

**3. Lockerung, Krumenbild**

		Bewertung:		X 4 3 2 1 0						Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung			
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	-	-	-	-	-	Bemerkungen:	15	
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	-	-	-	-	-			
übermäßige Lockerung	4	-	-	Krumenrisse	4	-	-	-	-	-	-	-			
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	-	-	-	-	-			
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	-	-	-	-	-			
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-	-	-	-	-	-			
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	-	-	-	-	-			
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	-	-	-	-	-			
												x 3 =			15

**4. Struktur, Elastizität**

		Bewertung:		X 4 3 2 1 0						Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung			
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	-	-	-	-	-	Bemerkungen:	20	
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	-	-	-	-	-			
beeinträchtigt Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	-	-	-	-	-			
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	-	-	-	-	-			
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	-	-	-	-	-			
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	-	-	-	-	-			
												x 4 =			20

**5. Geruch**

		Bewertung:		X 4 3 2 1 0						Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung		
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	-	-	-	-	Bemerkungen:	15
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	-	-	-	-		
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	-	-		
												x 3 =	15	

**6. Geschmack**

		Bewertung:		X 4 3 2 1 0						Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung		
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	-	-	-	-	-	Bemerkungen:	30
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	2	1	-	-	-	-		
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*	-	nicht bewertbar	-	-	-	-	-	-	-	-		
												x 6 =		

Gewichtete Gesamtbewertung =	100
	20
=Erzielte Qualitätszahl	<b>5,00</b>

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen



**Artikel:**            **Schwarzbrot**

Oberflächen-, Krusteneigenschaften:

- Rissige Kruste



Lockerung, Krumenbild:

- Ungleichmäßige Lockerung



**Artikel:** Dinkel-Rosinenbrot

Oberflächen-, Krusteneigenschaften:

- Ungleichmäßige Bräunung



**Artikel:** Dinkel-Früchtebrot

Oberflächen-, Krusteneigenschaften:

- Zu dunkle Bräunung

