

IGV GmbH • Arthur-Scheunert-Allee 40-41 • 14558 Nuthetal

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Bäckereitechnologie

Sensoriklabor

Annette Lehrack
Leiter Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de

Tel. 033200 89-186

Fax 033200 89-191

25.06.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 24.06.2020

Produktprüfung: 24.06.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkelbrot, 500 g

Säuregrad: 8,56

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH • Arthur-Scheunert-Allee 40-41 • 14558 Nuthetal

Tel. 033200 89-0 • Fax 033200 89-220 • igv-office@igv-gmbh.de • www.igv-gmbh.de

Geschäftsführer: Dr. Gerd Huschek • Aufsichtsratsvorsitzender: Ralf Andrä

Sitz: Nuthetal • Ust-IdNr. DE 171022945 • Amtsgericht Potsdam • HRB-Nr. 7611

Deutsche Bank AG, IBAN: DE52 1207 0000 0300 0874 00, BIC: DEUTDE33HAN30

Berliner Volksbank, IBAN: DE85 1009 0000 8271 1110 03, BIC: BEVODE33HAN30

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkelbrot, 500 g

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 | - | - | - | | | |
| 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 | - | - | - | | | |
| 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 | - | - | - | | | |
| 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 | - | - | - | | | |
| 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 | - | - | - | - | | |
| 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* | - | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | =Erzielte Qualitätszahl |

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Bäckereitechnologie

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

25.06.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 24.06.2020
Produktprüfung: 24.06.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkelrosinenbrot 500g

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkelrosinenbrot, 500 g

| 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 | - | - | - | 0 | | | | | | | | |
| 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 | - | - | - | 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 | - | 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 | - | - | - | 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 | - | - | - | | | | | | | | |
| 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 | - | - | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | - | 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* | - | | | | | | | | | | | | | | | | | |

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

=Erzielte Qualitätszahl **5,00**

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

25.06.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 24.06.2020
Produktprüfung: 25.06.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Waldviertler, 2000 g

Säuregrad: 11,68

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Waldviertler

| 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 Oberfläch | 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 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 | - | - | - | - | | | | | | | | | |
| 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 | - | - | - | - | | | | | | | | | |
| 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 = | | 15 | | |
| wenig aromatisch | 4 | - | - | Fremdgeruch** | - | - | 2 | 1 | 4 | 3 | 2 | 1 | | | | | | | | | |
| hefig | 4 | 3 | - | gärig | 4 | 3 | 2 | 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 = <u>100</u> =Erzielte Qualitätszahl 5,00 | | | | | | | | |
| 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 | - | - | - | - | | | | | | | | | |
| 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

25.06.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 24.06.2020
Produktprüfung: 25.06.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Bauernbrot, 2000 g

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Bauernbrot

| | | | | | | | | | | Gewichtungs- faktoren = | | Gewichtete Bewertung | | | | | |
|--|---|----|----|-------------------------------|----------------|---|---|--------------------------------------|-------------------|----------------------------|---|-------------------------|---|-----------|--------------|--------------|--|
| Prüfmerkmale | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. Form, Aussehen | | | | | | | | | | Bewertung: | | x 2 = | | 10 | | | |
| | | | | | | | | | | X | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | Bemerkungen: | |
| zu ungleichmäßige Form | 4 | - | - | nicht artgemäßer Ausbund | 4 | - | - | hohler Boden | 4 | - | - | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| flache Form | 4 | - | - | zu ungleichmäßig bestreut | 4 | - | - | breiter Boden | 4 | - | - | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| runde Form | 4 | - | - | zu viel bestreut | 4 | - | - | unsauberer Boden | 4 | 3 | - | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| nicht ausgefüllte Form | 4 | - | - | zu ungleichmäßig bemehlt | 4 | - | - | gewölbte Scheiben | 4 | - | - | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| Taillenbildung | 4 | - | - | zu viel bemehlt | 4 | - | - | zu ungleichmäßige Scheibengröße | 4 | 3 | 2 | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| eingefallene Oberfläche | 4 | - | - | Stärkeklumpen | 4 | - | - | zu ungleichmäßige Scheibendicke | 4 | - | - | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| schlecht getrennte Seitenflächen | 4 | - | - | zu viel Streumehl | 4 | - | - | sonstige Mängel** | 4 | 3 | 2 | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| schlecht getrennte Kopfen | 4 | - | - | unansehnliches Gesamtbild** | - | 3 | 2 | nicht bewertbar | - | - | - | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| unsaubere Seitenflächen | 4 | - | - | aufgeplatzter Schluss | 4 | - | - | | | | | | | | | Bemerkungen: | |
| schlecht haftende Bestreung | 4 | - | - | faltiger Boden | 4 | - | - | | | | | | | | | Bemerkungen: | |
| 2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften | | | | | | | | | | Bewertung: | | x 2 = | | 10 | | | |
| | | | | | | | | | | X | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | Bemerkungen: | |
| zu ungleichmäßige Bräunung | 4 | - | - | verbrannte Quetschfalte | 4 | - | - | dicke Kruste | 4 | 3 | - | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| helle Bräunung | 4 | - | - | rissige Kruste /Krustenrisse | 4 | - | - | verbrannte Kruste | 4 | - | - | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| dunkle Bräunung | 4 | - | - | abgerissene Kruste | 4 | - | - | verbrannte Krustenrisse | 4 | 3 | - | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| stumpfe Oberfläche | 4 | - | - | abgesplitterte Kruste | 4 | - | - | verbrannter Boden | 4 | 3 | 2 | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| Schrumpffalten | 4 | - | - | zu ungleichmäßige Kruste | 4 | - | - | sonstige Mängel** | 4 | 3 | - | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| Blasen | 4 | - | - | zu dickes Endstück | 4 | - | - | nicht bewertbar | - | - | - | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| Sprenkel/Flecken/Stippen | 4 | - | - | dünne Kruste | 4 | - | - | | | | | | | | | Bemerkungen: | |
| 3. Lockerung, Krumenbild | | | | | | | | | | Bewertung: | | x 3 = | | 15 | | | |
| | | | | | | | | | | X | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | Bemerkungen: | |
| zu ungleichmäßige Lockerung | 4 | - | - | Wasserstreifen | 4 | 3 | - | Schneiderückstände (Krustenpartikel) | 4 | - | - | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| geringe Lockerung | 4 | 3 | - | Hohlräume | 4 | - | - | Flecken | 4 | - | - | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| übermäßige Lockerung | 4 | - | - | Krumenrisse | 4 | - | - | Unkrautsamen | 4 | - | - | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| nicht artgemäße Lockerung | 4 | - | - | abgebackene Kruste/Krume | 4 | - | - | zu ungleichmäßige Krumenfarbe | 4 | - | - | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| geringe Lockerung am Boden | 4 | 3 | - | Druckstellen unter der Kruste | 4 | - | - | nicht artgemäße Krumenfarbe | 4 | - | - | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| dichte Porung in der Randzone | 4 | - | - | zu viele ungequollene Körner | 4 | - | - | sonstige Mängel** | 4 | 3 | 2 | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| Wasserring unter der Kruste | 4 | 3 | - | raue Schnittfläche | 4 | - | - | nicht bewertbar | - | - | - | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| Wasserring | 4 | 3 | - | Schneidölrückstände | 4 | - | - | | | | | | | | | Bemerkungen: | |
| 4. Struktur, Elastizität | | | | | | | | | | Bewertung: | | x 4 = | | 20 | | | |
| | | | | | | | | | | X | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | Bemerkungen: | |
| 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 | - | - | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| beeinträchtigt Zusammenhalt | 4 | - | - | getoastet etwas hart | 4 | - | - | sonstige Mängel** | 4 | 3 | 2 | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| beeinträchtigte Bestreichbarkeit | 4 | - | - | geschwächte Krumenelastizität | 4 | 3 | 2 | nicht bewertbar | - | - | - | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| zu ungleichmäßige Toastbräunung | 4 | - | - | trockene Krume | 4 | - | - | | | | | | | | | Bemerkungen: | |
| helle Toastbräunung | 4 | - | - | feste Krume | 4 | - | - | | | | | | | | | Bemerkungen: | |
| 5. Geruch | | | | | | | | | | Bewertung: | | x 3 = | | 15 | | | |
| | | | | | | | | | | X | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | Bemerkungen: | |
| wenig aromatisch | 4 | - | - | Fremdgeruch** | - | - | 2 | 1 | sonstige Mängel** | 4 | 3 | 2 | - | - | - | Bemerkungen: | |
| hefig | 4 | 3 | - | gärig | 4 | 3 | 2 | nicht bewertbar | - | - | - | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| Nebengeruch | 4 | 3 | - | dumpf/muffig | - | - | 2 | 1 | | | | | | | | Bemerkungen: | |
| 6. Geschmack | | | | | | | | | | Bewertung: | | x 6 = | | 30 | | | |
| | | | | | | | | | | X | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | Bemerkungen: | |
| wenig aromatisch | 4 | - | - | süß | 4 | - | - | gärig | 4 | 3 | 2 | 1 | - | - | - | Bemerkungen: | |
| aromaarm | - | 3 | - | bitter | 4 | 3 | - | ranzig | - | - | 2 | 1 | - | - | - | Bemerkungen: | |
| fade | - | - | 2 | überwürzt | 4 | 3 | - | dumpf/muffig | - | - | 2 | 1 | - | - | - | Bemerkungen: | |
| kleistrig/teigig | - | 3 | 2 | herb/streng | 4 | - | - | sonstige Mängel** | 4 | 3 | 2 | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| nicht abgerundet (unharmonisch)** | 4 | - | - | hefig | 4 | 3 | - | nicht bewertbar | - | - | - | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| sauer | 4 | 3 | 2* | alt | 4 | 3 | - | | | | | | | | Bemerkungen: | | |
| herbsauer | - | 3 | 2* | Fremdgeschmack** | - | - | 2 | 1 | sonstige Mängel** | 4 | 3 | 2 | - | - | - | Bemerkungen: | |
| fremdartig sauer | - | - | 2* | 1* | Nebengeschmack | 4 | 3 | - | nicht bewertbar | - | - | - | - | - | - | Bemerkungen: | |
| salzig | 4 | 3* | - | | | | | | | | | | | | | Bemerkungen: | |

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete
Gesamtbewertung = $\frac{100}{20}$
=Erzielte Qualitätszahl **5,00**