

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

02.07.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 01.07.2020

Produktprüfung: 02.07.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Sechskornbrot, 1 kg

Säuregrad: 7,83

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: DEUTDE33HAN33

Berliner Volksbank, IBAN: DE85 1009 0000 8271 1110 03, BIC: BEVODE33HAN33

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Sechskornbrot, 1 kg

Prüfmerkmale

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung				
1. Form, Aussehen										Bewertung:		x 2 =		10		
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			
										Bewertung:		x 2 =		10		
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		x 3 =		15		
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			
										Bewertung:		x 3 =			15	
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		x 4 =			20	
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			
										Bewertung:		x 4 =		20		
4. Struktur, Elastizität										Bewertung:		x 3 =		15		
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			
										Bewertung:		x 3 =			15	
5. Geruch										Bewertung:		x 6 =			30	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	1	-			
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	-	-	-	-	-	0			
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	-	-	0			
										Bewertung:		x 6 =		30		
6. Geschmack										Bewertung:		x 3 =		15		
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	4	3	2	1	-	-	Bemerkungen:		
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	4	3	2	1	-	-			
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	4	3	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	-	4	3	-	-	-	0			
salzig	4	3*	-													
										Bewertung:		x 3 =			15	
												Gewichtete		100		
												Gesamtbewertung =		20		
												=Erzielte Qualitätszahl		5,00		

* 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

02.07.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 01.07.2020
Produktprüfung: 01.07.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel hell, 750 g

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel hell, 750 g

Prüfmerkmale					Bewertung:							Gewichtungs- faktoren =			Gewichtete Bewertung	
1. Form, Aussehen					Bewertung:							x 2 =			10	
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Tailienbildung	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	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften					Bewertung:							x 2 =			10	
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Bemerkungen:	
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
3. Lockerung, Krumenbild					Bewertung:							x 3 =			15	
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
4. Struktur, Elastizität					Bewertung:							x 4 =			20	
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Bemerkungen:	
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
beeinträchtigtger 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	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
5. Geruch					Bewertung:							x 3 =			15	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	Bemerkungen:	
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	-	-	-	-	-	-	-		
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-		
6. Geschmack					Bewertung:							x 6 =			30	
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*	-	nicht bewertbar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete
Gesamtbewertung = **100**
=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

02.07.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 01.07.2020
Produktprüfung: 02.07.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Uckermarker, 750 g
Säuregrad: 11,14

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Uckermarker, 750 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	-	-		
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	-	-						
5. Geruch										Bewertung:	X 4 3 2 1 0	x 3 =	15
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 = <u>100</u> =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	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

02.07.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 01.07.2020
Produktprüfung: 02.07.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Möhre-Walnussbrot, 750 g

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Möhre-Walnussbrot, 750 g

										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*	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-	-	-	Bemerkungen:		
salzig	4	3*	-												Bemerkungen:		

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete
Gesamtbewertung = **100**
20
=Erzielte Qualitätszahl **5,00**