

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

09.07.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 07.07.2020
Produktprüfung: 08.07.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Weißmehlbaguettebrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,85



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Weißmehlbaguettebrot

| 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** | 4 | 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: X 4 3 2 1 0 | x 3 = | |
| 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 | X | - | - | 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 | 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* | - | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | =Erzielte Qualitätszahl | 4,85 | |

* 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

09.07.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 07.07.2020
Produktprüfung: 08.07.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Saatenbrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,90



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Saatenbrot

| 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: | 5 X 3 2 1 0 | x 2 = | 8 |
| 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 | X | - | - | 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: | 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 | 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 | 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 | 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

=Erzielte Qualitätszahl **4,90**

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

09.07.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 07.07.2020
Produktprüfung: 08.07.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkelbrot

Säuregrad: 7,65

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkelbrot

| Prüfmerkmale | | | | | | | | | | Gewichtungs- faktoren = | Gewichtete Bewertung | |
|--|---|----|----|-------------------------------|---|---|---|--------------------------------------|---|---|-------------------------|---|
| 1. Form, Aussehen | | | | | | | | | | Bewertung: <input checked="" type="checkbox"/> 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: <input checked="" type="checkbox"/> 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: <input checked="" type="checkbox"/> 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: <input checked="" type="checkbox"/> 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: <input checked="" type="checkbox"/> 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: <input checked="" type="checkbox"/> 4 3 2 1 0 | x 6 = | 30 |
| wenig aromatisch | 4 | - | - | süß | 4 | - | - | gärig | 4 | 3 | 2 | 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 | - | - | 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

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

09.07.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 07.07.2020
Produktprüfung: 08.07.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Frankenlaib 1,5 kg
Säuregrad: 12,71

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 Andra
Sitz: Nuthetal • Ust-IdNr. DE 171022945 • Amtsgericht Potsdam • HRB-Nr. 7611
Deutsche Bank AG, IBAN: DE52 1207 0000 0300 0874 00, BIC: DEUTDE33HAN
Berliner Volksbank, IBAN: DE85 1009 0000 8271 1110 03, BIC: BEVODE33HAN

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Frankenlaib

Prüfmerkmale

1. Form, Aussehen

| | | Bewertung: | | X | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | Gewichtungs- faktoren = | | Gewichtete Bewertung | |
|----------------------------------|---|------------|---|-----------------------------|---|---|---|---|---|----------------------------|----|-------------------------|--------------|
| | | | | X | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | 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** | 4 | 3 | 2 | - | - | 4 | - | - | |
| unsaubere Seitenflächen | 4 | - | - | aufgeplatzter Schluss | 4 | - | - | - | - | 4 | 3 | 2 | |
| schlecht haftende Bestreung | 4 | - | - | faltiger Boden | 4 | - | - | - | - | 4 | - | - | |

2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften

| | | Bewertung: | | X | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | Gewichtungs- faktoren = | | Gewichtete Bewertung | | |
|----------------------------|---|------------|---|------------------------------|---|---|---|---|---|----------------------------|----|-------------------------|--------------|---|
| | | | | X | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | x 2 = | 10 | | | |
| zu ungleichmäßige Bräunung | 4 | - | - | verbrannte Quetschfalte | 4 | - | - | - | - | 4 | 3 | - | Bemerkungen: | |
| helle Bräunung | 4 | - | - | rissige Kruste /Krustenrisse | 4 | - | - | - | - | 4 | - | - | | |
| dunkle Bräunung | 4 | - | - | abgerissene Kruste | 4 | - | - | - | - | 4 | 3 | - | | |
| stumpfe Oberfläche | 4 | - | - | abgesplittete 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 |

3. Lockerung, Krumenbild

| | | Bewertung: | | X | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | Gewichtungs- faktoren = | | Gewichtete Bewertung | | |
|-------------------------------|---|------------|---|-------------------------------|---|---|---|---|---|----------------------------|----|-------------------------|--------------|---|
| | | | | X | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | x 3 = | 15 | | | |
| 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 |

4. Struktur, Elastizität

| | | Bewertung: | | X | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | Gewichtungs- faktoren = | | Gewichtete Bewertung | |
|---|---|------------|---|-------------------------------|---|---|---|---|---|----------------------------|----|-------------------------|--------------|
| | | | | X | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | x 4 = | 20 | | |
| krümelt beim Schneiden | 4 | - | - | dunkle Toastbräunung | 4 | - | - | - | - | 4 | - | - | Bemerkungen: |
| beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben | 4 | - | - | getoastet etwas zäh | 4 | - | - | - | - | 4 | - | - | |
| beeinträchtigt 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 | - | - | |
| helle Toastbräunung | 4 | - | - | feste Krume | 4 | - | - | - | - | 4 | - | - | |

5. Geruch

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

6. Geschmack

| | | Bewertung: | | X | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | Gewichtungs- faktoren = | | Gewichtete Bewertung | | |
|-----------------------------------|---|------------|----|-------------------|---|---|---|---|---|----------------------------|----|-------------------------|--------------|---|
| | | | | X | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | x 6 = | 30 | | | |
| wenig aromatisch | 4 | - | - | süß | 4 | - | - | - | - | 4 | 3 | 2 | Bemerkungen: | |
| aromaarm | - | 3 | - | bitter | 4 | 3 | 2 | - | - | 4 | - | 1 | | |
| fade | - | - | 2 | überwürzt | 4 | 3 | - | - | - | 4 | - | 2 | | |
| kleistrig/teigig | - | 3 | 2 | herb/streng | 4 | - | - | - | - | 4 | - | 1 | | |
| nicht abgerundet (unharmonisch)** | 4 | - | - | hefig | 4 | 3 | - | - | - | 4 | 3 | - | | |
| sauer | 4 | 3 | 2* | alt | 4 | 3 | - | - | - | 4 | - | - | | |
| herbsauer | - | 3 | 2* | Fremdgeschmack** | - | - | 2 | 1 | - | 4 | 3 | 2 | | |
| fremdartig sauer | - | - | 2* | 1* Nebengeschmack | 4 | 3 | - | - | - | 4 | - | - | | 0 |
| salzig | 4 | 3* | - | nicht bewertbar | 4 | - | - | - | - | 4 | - | - | | |

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

| | |
|------------------------------|-------------|
| Gewichtete Gesamtbewertung = | 100 |
| | 20 |
| =Erzielte Qualitätszahl | 5,00 |

Artikel: **Weißmehlbaguettebrot**

Lockerung, Krumenbild:

- Keine artgemäße Lockerung



Artikel: **Saatenbrot**

Oberflächen-, Krusteneigenschaften:

- Zu dunkle Bräunung

