

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

27.08.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 26.08.2020

Produktprüfung: 27.08.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Das Hafer

Säuregrad: 4,86

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Das Hafer

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	-	-														
schlecht getrennte Kopfen	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									
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 Krustenrisse	4	-	-	abgerissene Kruste	4	3	-	-									
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplitterte 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									
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	-	-														
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-									
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0									
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	-	-														
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									
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		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	-	-														
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*	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

27.08.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 26.08.2020
Produktprüfung: 27.08.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Saatenbrot

Säuregrad: 8,53

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



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	-	-	
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 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: 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	-	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	-	-		-	-	-	
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	Bemerkungen:
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*	-		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

27.08.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 26.08.2020
Produktprüfung: 27.08.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel-Möhre

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,90



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Möhre

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung	
1. Form, Aussehen										Bewertung: 5 X 3 2 1 0	x 2 =	8
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	X	-	-	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	-	-	Flehlräume	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	-	-	
beeinträchtiger 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	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 = 98 =Erzielte Qualitätszahl 4,90
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

27.08.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 26.08.2020
Produktprüfung: 27.08.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Berliner Weißbrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Berliner Weißbrot

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 Bestreuerung	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	-	-	abgerissene Kruste	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	-	-											
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	-	-	-						
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	-	-											
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	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 =	100			
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1	-					
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2	1	-					
kleistrig/teigig	-	-	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**

Artikel: Dinkel-Möhre

Form, Aussehen:

- Nicht ausgefüllte Form

