

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

24.09.2020

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 23.09.2020  
Produktprüfung: 24.09.2020

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Haselnuss-Sesambrot**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**5,00**



Prüfer

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

Produktbezeichnung: Haselnuss-Sesambrot

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	-	-	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 Kopfenden	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>		x 2 =		<b>10</b>	
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	-	-								
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 3 =		<b>15</b>	
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	-	-								
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 =		<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 3 =		<b>15</b>	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	-		
hefig	4	3	-	gärgig	4	3	2		nicht bewertbar	-	-	-	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	-	-	gärgig	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*	-												
												=Erzielte Qualitätszahl			<b>5,00</b>

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen

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

24.09.2020

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 23.09.2020  
Produktprüfung: 24.09.2020

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Dinkelbrot**

---

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**5,00**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkelbrot

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	-	-	-	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	-	-	-							
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>		x 2 =		<b>10</b>	
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	-	-	-							
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>		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	-	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-		
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0		
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	-							
<b>4. Struktur, Elastizität</b>										<b>Bewertung:</b>		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	-	-	-		
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	-	-	-							
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>		x 3 =		<b>15</b>	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	-	Bemerkungen:	
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	-	nicht bewertbar	-	-	-	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	-	-	-	gärig	4	3	2	1	Bemerkungen:	
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

Gewichtete  
Gesamtbewertung = 100  
20  
=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

24.09.2020

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 23.09.2020  
Produktprüfung: 24.09.2020

---

### PRODUKTBEZEICHNUNG

## Roggenbrot

Säuregrad: 12,26

---

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**4,70**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Roggenbrot

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	-	-	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	-	-	-	-	0				
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-										
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-										
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>		x 2 =		<b>10</b>			
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	-	-										
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>		x 3 =				<b>15</b>	
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	Schneiderückstände (Krustenpartikel)	4	-	-	-	Bemerkungen:				
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	Hohlräume	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	-	-										
<b>4. Struktur, Elastizität</b>										<b>Bewertung:</b>		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	-	-	-					
beeinträchtigtiger 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	-	-										
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>		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	-	-	-			-		
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1									
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>		x 6 =		<b>24</b>			
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung = <u>94</u>  =Erzielte Qualitätszahl <b>4,70</b>			
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				
<b>sauer</b>	<b>X</b>	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

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

24.09.2020

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 23.09.2020  
Produktprüfung: 24.09.2020

---

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Dreikorn**

Säuregrad: 11,62

---

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**4,70**



Prüfer

Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dreikorn

										Gewichtungs-		Gewichtete			
										faktoren =		Bewertung			
<b>Prüfmerkmale</b>															
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 2 =</b>		<b>10</b>	
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	4	3	2	1	0	Bemerkungen:		
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	4	3	2	1	0			
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	4	3	2	1	0			
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	4	3	2	1	0			
Taillenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	4	3	2	1	0			
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	4	3	2	1	0			
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	4	3	2	1	0			
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-	-	-	-	-			
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	4	3	2	1	0			
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	-	-	-	-	0			
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 2 =</b>		<b>10</b>	
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	4	3	2	1	0	Bemerkungen:		
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	4	3	2	1	0			
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	4	3	2	1	0			
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplitterte Kruste	4	-	-	4	3	2	1	0			
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	4	3	2	1	0			
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	4	3	2	1	0			
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	-	-	-	-	0			
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 3 =</b>		<b>15</b>	
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	4	3	2	1	0	Bemerkungen:		
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	4	3	2	1	0			
übermäßige Lockerung	4	-	-	Krumenrisse	4	-	-	4	3	2	1	0			
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	4	3	2	1	0			
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	4	3	2	1	0			
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-	4	3	2	1	0			
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	4	3	2	1	0			
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	-	-	-	-	0			
<b>4. Struktur, Elastizität</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 4 =</b>		<b>20</b>	
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	4	3	2	1	0	Bemerkungen:		
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	4	3	2	1	0			
beeinträchtigt Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	4	3	2	1	0			
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	-	-	-	-	-			
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	4	3	2	1	0			
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	-	-	-	-	0			
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 3 =</b>		<b>15</b>	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	0	0	0	0	Bemerkungen:		
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	-	-	-	-	0			
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	0	0	0	0			
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 6 =</b>		<b>24</b>	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	4	3	2	1	0	Bemerkungen:		
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	-	-	2	1	-			
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	-	-	2	1	-			
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	3	-	-	-	2	1	-			
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	-	-	2	1	-			
sauer	X	3	2*	alt	4	3	-	-	-	2	1	-			
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	0	0	0	0			
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3	-	-	-	-	0			
salzig	4	3*	-		4	3	-	-	-	-	-	0			
												<b>Gewichtete Gesamtbewertung =</b>		<b>94</b>	
														<b>20</b>	
												<b>=Erzielte Qualitätszahl</b>		<b>4,70</b>	

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen