

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

21.10.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 21.10.2020
Produktprüfung: 22.10.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Sechskorn

Säuregrad: 7,15

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,75



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Sechskorn

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: 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	X	-	-	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: 5 X 3 2 1 0	x 3 =	12
zu ungleichmäßige Lockerung	X	-	-	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	
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	-	-	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 **4,75**

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

21.10.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 21.10.2020
Produktprüfung: 22.10.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Das Hafer

Säuregrad: 4,36

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,85



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Sechskorn

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	-	-	-			
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:	5 X 4 3 2 1 0		x 3 =	12
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	X	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	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	-	-	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	-		-	-	-			
														=Erzielte Qualitätszahl

* 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

21.10.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 21.10.2020
Produktprüfung: 22.10.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel-Ruch

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Ruch

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	-	-	-	
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 =	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	
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*	-									

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete
Gesamtbewertung = $\frac{100}{20}$
=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

21.10.2020

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 21.10.2020
Produktprüfung: 22.10.2020

PRODUKTBEZEICHNUNG

Saatenbrot 600g

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: DEUTDEBB160
Berliner Volksbank, IBAN: DE85 1009 0000 8271 1110 03, BIC: BEVODEBB

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Saatenbrot

Prüfmerkmale

1. Form, Aussehen

		Bewertung:		X	4	3	2	1	0	Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung
				X						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	-	-	-	-			
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	-	-			
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	-	-			
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	-	-			
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	4	3	2	-	-			
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	-	-			
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	-	-			
				sonstige Mängel**	4	3	2	-	-			
				nicht bewertbar	4	-	-	-	-			

2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften

		Bewertung:		X	4	3	2	1	0	Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung
				X						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	-	-	-	-			
				sonstige Mängel**	4	3	-	-	-			
				nicht bewertbar	4	-	-	-	-			

3. Lockerung, Krumenbild

		Bewertung:		X	4	3	2	1	0	Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung
				X						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	-	-	-	-			
				sonstige Mängel**	4	3	2	-	-			
				nicht bewertbar	4	-	-	-	-			

4. Struktur, Elastizität

		Bewertung:		X	4	3	2	1	0	Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung
				X						x 4 =	20	
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	-	-	Bemerkungen:		
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	-	-			
beeinträchtigt 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	-	-	-	-			
				sonstige Mängel**	4	3	2	-	-			
				nicht bewertbar	4	-	-	-	-			

5. Geruch

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

6. Geschmack

		Bewertung:		X	4	3	2	1	0	Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung
				X						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*	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-	-			
				nicht bewertbar	4	-	-	-	-			

Gewichtete Gesamtbewertung =	100
	20
=Erzielte Qualitätszahl	5,00

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Artikel: **Das Hafer**

Lockerung, Krumenbild:

- Geringe Lockerung am Boden



Artikel: **Sechskornbrot**

Oberflächen-, Krusteneigenschaften:

- Krustenriss



Lockerung, Krumenbild:

- Ungleichmäßige Lockerung

