

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

30.10.2020

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 28.10.2020

Produktprüfung: 29.10.2020

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Berliner Weißbrot**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**4,70**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Berliner Weißbrot

## Prüfmerkmale

										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung												
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	2	1	0	x 2 =	<b>8</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	-	-	-											
<b>Tailenbildung</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	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>	<input checked="" type="checkbox"/>	4	3	2	1	0	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>	<input checked="" type="checkbox"/>	4						3	2	1	0	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	-	-	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>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	2	1	0	x 4 =						<b>16</b>
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	klebende Krume	4	-	-	-	Bemerkungen:										
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	<b>Krume ballt beim Kauen</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-											
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	-	-																
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	4						3	2	1	0	x 3 =	<b>15</b>
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															
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	4	3	2	1	0	x 6 =	<b>30</b>					
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	-	-	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	4	3	2	-											
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3	-															
salzig	4	3*	-																				

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen

94  
20  
**4,70**

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

30.10.2020

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 28.10.2020  
Produktprüfung: 29.10.2020

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Dinkelbrot 500g**

Säuregrad: 6,94

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**5,00**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkelbrot

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung					
<b>Prüfmerkmale</b>																	
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>		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	3	-	-					
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 Kopfenen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	4	3	2	aufgeplatzter Schluss	4	3	2	-					
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	-					
schlecht haftende Bestreung	4	-	-		4	-	-		-	-	-	-					
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>		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	-	-		-	-	-	-					
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>		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	-	-	Unkrumensamen	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	-	-		-	-	-	-					
<b>4. Struktur, Elastizität</b>										<b>Bewertung:</b>		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	-	-	-	-					
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-		-	-	-	-					
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-		-	-	-	-					
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>		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		-	-	-	-				
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>		X 4 3 2 1 0		x 6 =		30	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-				
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1	-				
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-				
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-	Gewichtete				
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-	Gesamtbewertung =				
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-		-	-	-	-	100				
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	4	3	2	-	20				
fremdartig sauer	-	-	2*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-	=Erzielte Qualitätszahl				
salzig	4	3*	-		4	3	-		-	-	-	-	<b>5,00</b>				

\* 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

30.10.2020

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 28.10.2020  
Produktprüfung: 29.10.2020

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Paderborner**  
Säuregrad: 11,10

---

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**5,00**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Paderborner

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung			
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung: X</b>		<b>4 3 2 1 0</b>		<b>x 2 = 10</b>	
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	4	3	-	4	3	-	-	
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	4	3	2	4	3	2	-	
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	
schlecht getrennte Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-	-	-	4	3	2	-	
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	
schlecht haftende Bestreuerung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	4	-	-	-	-	-	0	
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung: X</b>		<b>4 3 2 1 0</b>		<b>x 2 = 10</b>	
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	4	3	-	4	3	-	-	Bemerkungen:
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	4	-	-	4	3	-	-	
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplittete Kruste	4	-	-	4	-	-	4	3	2	-	
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	4	-	-	4	3	-	-	
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	4	-	-	-	-	-	0	
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung: X</b>		<b>4 3 2 1 0</b>		<b>x 3 = 15</b>	
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	4	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	
übermäßige Lockerung	4	-	-	Krumenrisse	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	4	-	-	4	3	2	-	
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	4	-	-	-	-	-	0	
<b>4. Struktur, Elastizität</b>										<b>Bewertung: X</b>		<b>4 3 2 1 0</b>		<b>x 4 = 20</b>	
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	
beeinträchtigtger Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	4	3	2	4	3	2	-	
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	4	-	-	-	-	-	0	
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung: X</b>		<b>4 3 2 1 0</b>		<b>x 3 = 15</b>	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	4	3	2	-	
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	4	3	-	-	-	0	
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	4	3	-	-	-	0	
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung: X</b>		<b>4 3 2 1 0</b>		<b>x 6 = 30</b>	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	4	3	2	4	3	2	1	Gewichtete Gesamtbewertung =  =Erzielte Qualitätszahl
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	4	-	-	-	-	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	4	3	2	-	
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3	-	4	3	-	-	-	-	
salzig	4	3*	-		4	-	-	4	-	-	-	-	-	0	

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen

**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

30.10.2020

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 28.10.2020  
Produktprüfung: 29.10.2020

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Frankenlaib 1,5 kg**

---

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**5,00**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Frankenlaib

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung			
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung: X</b>	<b>4 3 2 1 0</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 Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	4	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: X</b>	<b>4 3 2 1 0</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: X</b>	<b>4 3 2 1 0</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: X</b>	<b>4 3 2 1 0</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: X</b>	<b>4 3 2 1 0</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	-	-	-		0
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1						
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung: Y</b>	<b>4 3 2 1 0</b>	x 6 =	<b>30</b>	
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*	1* Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	0		
salzig	4	3*	-											
														100
													20	
													=Erzielte Qualitätszahl	
													<b>5,00</b>	

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen



**Artikel:** Berliner Weißbrot

Form, Aussehen:

- Tailenbildung

