

IGV GmbH • Arthur-Scheunert-Allee 40-41 • 14558 Nuthetal

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

Bäckereitechnologie

Sensoriklabor

Annette Lehrack  
Leiter Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de  
Tel. 033200 89-186  
Fax 033200 89-191

08.10.2020

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 07.10.2020  
Produktprüfung: 08.10.2020

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Berliner Kruste**

Säuregrad: 11,30

---

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**5,00**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Berliner Kruste, 750 g

## Prüfmerkmale

|  |   |    |    |                               |   |   |   |                                      |                   | Gewichtungs-<br>faktoren = | Gewichtete<br>Bewertung |              |                                 |
|--|---|----|----|-------------------------------|---|---|---|--------------------------------------|-------------------|----------------------------|-------------------------|--------------|---------------------------------|
| <b>1. Form, Aussehen</b>                     |   |    |    |                               |   |   |   |                                      |                   | <b>Bewertung:</b>          | <b>X</b> 4 3 2 1 0      | 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                      | -                 | -                          | -                       |              |                                 |
| unsaubere Seitenflächen                      | 4 | -  | -  | aufgeplatzter Schluss         | 4 | - | - |                                      |                   |                            |                         |              |                                 |
| schlecht haftende Bestreung                  | 4 | -  | -  | faltiger Boden                | 4 | - | - |                                      |                   |                            |                         |              |                                 |
| <b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b> |   |    |    |                               |   |   |   |                                      |                   | <b>Bewertung:</b>          | <b>X</b> 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 | -  | -  | 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 | - | - |                                      |                   |                            |                         |              |                                 |
| <b>3. Lockerung, Krumenbild</b>              |   |    |    |                               |   |   |   |                                      |                   | <b>Bewertung:</b>          | <b>X</b> 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                    | 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>          | <b>X</b> 4 3 2 1 0      | 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                      | -                 | -                          | -                       |              |                                 |
| zu ungleichmäßige Toastbräunung              | 4 | -  | -  | trockene Krume                | 4 | - | - |                                      |                   |                            |                         |              |                                 |
| helle Toastbräunung                          | 4 | -  | -  | feste Krume                   | 4 | - | - |                                      |                   |                            |                         |              |                                 |
| <b>5. Geruch</b>                             |   |    |    |                               |   |   |   |                                      |                   | <b>Bewertung:</b>          | <b>X</b> 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   | -                          | -                       | -            |                                 |
| Nebengeruch                                  | 4 | 3  | -  | dumpf/muffig                  | - | - | 2 | 1                                    |                   |                            |                         |              |                                 |
| <b>6. Geschmack</b>                          |   |    |    |                               |   |   |   |                                      |                   | <b>Bewertung:</b>          | <b>X</b> 4 3 2 1 0      | x 6 =        | <b>30</b>                       |
| wenig aromatisch                             | 4 | -  | -  | süß                           | 4 | - | - | gärig                                | 4                 | 3                          | 2                       | 1            | Gewichtete<br>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                      | -                 | -                          | -                       | -            |                                 |
| 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* | -  |                               |   |   |   |                                      |                   |                            |                         |              |                                 |
|  |   |    |    |                               |   |   |   |                                      |                   | =Erzielte Qualitätszahl    | <b>5,00</b>             |              |                                 |

\*in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen

Bäckereitechnologie

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

08.10.2020

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 07.10.2020  
Produktprüfung: 08.10.2020

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Dinkel-Rosinenbrot 500g**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**4,80**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Rosinen-Brot, 500 g

| Prüfmerkmale                                 |   |    |    |                                |   |   |   |                                       |   | Gewichtungs-<br>faktoren =      |   | Gewichtete<br>Bewertung  |                 |
|--|---|----|----|--------------------------------|---|---|---|---------------------------------------|---|---------------------------------|---|--|-----------------|
| <b>1. Form, Aussehen</b>                     |   |    |    |                                |   |   |   |                                       |   | <b>Bewertung: X 4 3 2 1 0</b>   |   | <b>x 2 = 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                       | - | -                               | - |  |                 |
| unsaubere Seitenflächen                      | 4 | -  | -  | aufgeplatzter Schluss          | 4 | - | - |                                       |   |                                 |   |  |                 |
| schlecht haftende Bestreuung                 | 4 | -  | -  | faltiger Boden                 | 4 | - | - |                                       |   |                                 |   |  |                 |
| <b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b> |   |    |    |                                |   |   |   |                                       |   | <b>Bewertung: X 4 3 2 1 0</b>   |   | <b>x 2 = 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                       | - | -                               | - |  |                 |
| Sprenkel/Flecken/Stippen                     | 4 | -  | -  | dünne Kruste                   | 4 | - | - |                                       |   |                                 |   |  |                 |
| <b>3. Lockerung, Krumenbild</b>              |   |    |    |                                |   |   |   |                                       |   | <b>Bewertung: X 4 3 2 1 0</b>   |   |  | <b>x 3 = 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 ungleichmäßige 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: 5 X 4 3 2 1 0</b> |   | <b>x 4 = 16</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                | X | -                               | - |  |                 |
| 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 | - | - |                                       |   |                                 |   |  |                 |
| <b>5. Geruch</b>                             |   |    |    |                                |   |   |   |                                       |   | <b>Bewertung: X 4 3 2 1 0</b>   |   | <b>x 3 = 15</b>  |                 |
| wenig aromatisch                             | 4 | -  | -  | Fremdgeruch**                  | - | - | 2 | 1                                     | 4 | 3                               | 2 |  |                 |
| hefig  | 4 | 3  | -  | gärig                          | 4 | 3 | 2 | 1                                     | - | -                               | - |  |                 |
| Nebengeruch                                  | 4 | 3  | -  | dumpf/muffig                   | - | - | 2 | 1                                     | - | -                               | - |  |                 |
| <b>6. Geschmack</b>                          |   |    |    |                                |   |   |   |                                       |   | <b>Bewertung: X 4 3 2 1 0</b>   |   | <b>x 6 = 30</b>  |                 |
| wenig aromatisch                             | 4 | -  | -  | süß                            | 4 | - | - | gärig                                 | 4 | 3                               | 2 | Gewichtete<br>Gesamtbewertung =<br><br>=Erzielte Qualitätszahl |                 |
| 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 | - | nicht bewertbar                       | - | -                               | - |  |                 |
| salzig                                       | 4 | 3* | -  |                                |   |   |   |                                       |   |                                 |   |  |                 |

\*in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen

**4,80**

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

08.10.2020

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 07.10.2020  
Produktprüfung: 08.10.2020

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Sprössling**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**5,00**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Sprössling, 500 g

| Prüfmerkmale                                 |   |    |    |                               |   |   |   |                                      |   | Gewichtungs-<br>faktoren =                                      | Gewichtete<br>Bewertung |              |   |
|--|---|----|----|-------------------------------|---|---|---|--------------------------------------|---|---|-------------------------|--------------|---|
| <b>1. Form, Aussehen</b>                     |   |    |    |                               |   |   |   |                                      |   | <b>Bewertung:</b> <input checked="" type="checkbox"/> 4 3 2 1 0 | 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**   | - | 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> <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 | - | - |                                      |   |   |                         |              |   |
| 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> <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 | - | - |                                      |   |   |                         |              |   |
| 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> <input checked="" type="checkbox"/> 4 3 2 1 0 | 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 | - | - |                                      |   |   |                         |              |   |
| 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> <input checked="" type="checkbox"/> 4 3 2 1 0 | x 3 =                   |              | <b>15</b>   |
| wenig aromatisch                             | 4 | -  | -  | Fremdgeruch**                 | - | - | 2 | 1                                    | 4 | 3   | 2                       |              |   |
| hefig  | 4 | 3  | -  | gärig                         | 4 | 3 | 2 | 1                                    | - | -   | -                       |              | 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<br>Gesamtbewertung = <u>100</u><br>=Erzielte Qualitätszahl <b>5,00</b> |
| 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                                    | 4 | 3   | 2                       |              |   |
| fremdartig sauer                             | - | -  | 2* | 1* Nebengeschmack             | 4 | 3 | - | sonstige Mängel**                    | - | -   | -                       | 0            |   |
| salzig                                       | 4 | 3* | -  |                               |   |   |   | nicht bewertbar                      | - | -   | -                       | 0            |   |

\*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

08.10.2020

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 07.10.2020  
Produktprüfung: 08.10.2020

---

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Waldviertler**

Säuregrad: 9,65

---

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**5,00**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer T rockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Waldviertler, 2000 g

|  |   |    |    |                               |                |   |   |                                      |                   | Gewichtungs-<br>faktoren = |   | Gewichtete<br>Bewertung |   |           |              |              |  |
|--|---|----|----|-------------------------------|----------------|---|---|--------------------------------------|-------------------|----------------------------|---|-------------------------|---|-----------|--------------|--------------|--|
| <b>Prüfmerkmale</b>                          |   |    |    |                               |                |   |   |                                      |                   |                            |   |                         |   |           |              |              |  |
| <b>1. Form, Aussehen</b>                     |   |    |    |                               |                |   |   |                                      |                   | <b>Bewertung:</b>          |   | <b>x 2 =</b>            |   | <b>10</b> |              |              |  |
|  |   |    |    |                               |                |   |   |                                      |                   | X                          | 4 | 3                       | 2 | 1         | 0            | Bemerkungen: |  |
| zu ungleichmäßige Form                       | 4 | -  | -  | nicht artgemäßer Ausbund      | 4              | - | - | hohler Boden                         | 4                 | -                          | - | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| flache Form                                  | 4 | -  | -  | zu ungleichmäßig bestreut     | 4              | - | - | breiter Boden                        | 4                 | -                          | - | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| runde Form                                   | 4 | -  | -  | zu viel bestreut              | 4              | - | - | unsauberer Boden                     | 4                 | 3                          | - | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| nicht ausgefüllte Form                       | 4 | -  | -  | zu ungleichmäßig bemehlt      | 4              | - | - | gewölbte Scheiben                    | 4                 | -                          | - | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| Taillenbildung                               | 4 | -  | -  | zu viel bemehlt               | 4              | - | - | zu ungleichmäßige Scheibengröße      | 4                 | 3                          | 2 | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| eingefallene Oberfläche                      | 4 | -  | -  | Stärkeklumpen                 | 4              | - | - | zu ungleichmäßige Scheibendicke      | 4                 | -                          | - | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| schlecht getrennte Seitenflächen             | 4 | -  | -  | zu viel Streumehl             | 4              | - | - | sonstige Mängel**                    | 4                 | 3                          | 2 | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| schlecht getrennte Kopfen                    | 4 | -  | -  | unansehnliches Gesamtbild**   | -              | 3 | 2 | nicht bewertbar                      | -                 | -                          | - | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| unsaubere Seitenflächen                      | 4 | -  | -  | aufgeplatzter Schluss         | 4              | - | - |                                      |                   |                            |   |                         |   |           |              | Bemerkungen: |  |
| schlecht haftende Bestreung                  | 4 | -  | -  | faltiger Boden                | 4              | - | - |                                      |                   |                            |   |                         |   |           |              | Bemerkungen: |  |
| <b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b> |   |    |    |                               |                |   |   |                                      |                   | <b>Bewertung:</b>          |   | <b>x 2 =</b>            |   | <b>10</b> |              |              |  |
|  |   |    |    |                               |                |   |   |                                      |                   | X                          | 4 | 3                       | 2 | 1         | 0            | Bemerkungen: |  |
| zu ungleichmäßige Bräunung                   | 4 | -  | -  | verbrannte Quetschfalte       | 4              | - | - | dicke Kruste                         | 4                 | 3                          | - | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| helle Bräunung                               | 4 | -  | -  | rissige Kruste /Krustenrisse  | 4              | - | - | verbrannte Kruste                    | 4                 | -                          | - | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| dunkle Bräunung                              | 4 | -  | -  | abgerissene Kruste            | 4              | - | - | verbrannte Krustenrisse              | 4                 | 3                          | - | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| stumpfe Oberfläche                           | 4 | -  | -  | abgesplitterte Kruste         | 4              | - | - | verbrannter Boden                    | 4                 | 3                          | 2 | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| Schrumpffalten                               | 4 | -  | -  | zu ungleichmäßige Kruste      | 4              | - | - | sonstige Mängel**                    | 4                 | 3                          | - | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| Blasen                                       | 4 | -  | -  | zu dickes Endstück            | 4              | - | - | nicht bewertbar                      | -                 | -                          | - | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| Sprenkel/Flecken/Stippen                     | 4 | -  | -  | dünne Kruste                  | 4              | - | - |                                      |                   |                            |   |                         |   |           |              | Bemerkungen: |  |
| <b>3. Lockerung, Krumenbild</b>              |   |    |    |                               |                |   |   |                                      |                   | <b>Bewertung:</b>          |   | <b>x 3 =</b>            |   | <b>15</b> |              |              |  |
|  |   |    |    |                               |                |   |   |                                      |                   | X                          | 4 | 3                       | 2 | 1         | 0            | Bemerkungen: |  |
| zu ungleichmäßige Lockerung                  | 4 | -  | -  | Wasserstreifen                | 4              | 3 | - | Schneiderückstände (Krustenpartikel) | 4                 | -                          | - | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| geringe Lockerung                            | 4 | 3  | -  | Hohlräume                     | 4              | - | - | Flecken                              | 4                 | -                          | - | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| übermäßige Lockerung                         | 4 | -  | -  | Krumenrisse                   | 4              | - | - | Unkrautsamen                         | 4                 | -                          | - | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| nicht artgemäße Lockerung                    | 4 | -  | -  | abgebackene Kruste/Krume      | 4              | - | - | zu ungleichmäßige Krumenfarbe        | 4                 | -                          | - | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| geringe Lockerung am Boden                   | 4 | 3  | -  | Druckstellen unter der Kruste | 4              | - | - | nicht artgemäße Krumenfarbe          | 4                 | -                          | - | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| dichte Porung in der Randzone                | 4 | -  | -  | zu viele ungequollene Körner  | 4              | - | - | sonstige Mängel**                    | 4                 | 3                          | 2 | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| Wasserring unter der Kruste                  | 4 | 3  | -  | raue Schnittfläche            | 4              | - | - | nicht bewertbar                      | -                 | -                          | - | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| Wasserring                                   | 4 | 3  | -  | Schneidölrückstände           | 4              | - | - |                                      |                   |                            |   |                         |   |           |              | Bemerkungen: |  |
| <b>4. Struktur, Elastizität</b>              |   |    |    |                               |                |   |   |                                      |                   | <b>Bewertung:</b>          |   | <b>x 4 =</b>            |   | <b>20</b> |              |              |  |
|  |   |    |    |                               |                |   |   |                                      |                   | X                          | 4 | 3                       | 2 | 1         | 0            | Bemerkungen: |  |
| 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                 | -                          | - | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| beeinträchtigte Zusammenhalt                 | 4 | -  | -  | getoastet etwas hart          | 4              | - | - | sonstige Mängel**                    | 4                 | 3                          | 2 | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| beeinträchtigte Bestreichbarkeit             | 4 | -  | -  | geschwächte Krumenelastizität | 4              | 3 | 2 | nicht bewertbar                      | -                 | -                          | - | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| zu ungleichmäßige Toastbräunung              | 4 | -  | -  | trockene Krume                | 4              | - | - |                                      |                   |                            |   |                         |   |           |              | Bemerkungen: |  |
| helle Toastbräunung                          | 4 | -  | -  | feste Krume                   | 4              | - | - |                                      |                   |                            |   |                         |   |           |              | Bemerkungen: |  |
| <b>5. Geruch</b>                             |   |    |    |                               |                |   |   |                                      |                   | <b>Bewertung:</b>          |   | <b>x 3 =</b>            |   | <b>15</b> |              |              |  |
|  |   |    |    |                               |                |   |   |                                      |                   | X                          | 4 | 3                       | 2 | 1         | 0            | Bemerkungen: |  |
| wenig aromatisch                             | 4 | -  | -  | Fremdgeruch**                 | -              | - | 2 | 1                                    | sonstige Mängel** | 4                          | 3 | 2                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| hefig  | 4 | 3  | -  | gärig                         | 4              | 3 | 2 | nicht bewertbar                      | -                 | -                          | - | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| Nebengeruch                                  | 4 | 3  | -  | dumpf/muffig                  | -              | - | 2 | 1                                    |                   |                            |   |                         |   |           |              | Bemerkungen: |  |
| <b>6. Geschmack</b>                          |   |    |    |                               |                |   |   |                                      |                   | <b>Bewertung:</b>          |   | <b>x 6 =</b>            |   | <b>30</b> |              |              |  |
|  |   |    |    |                               |                |   |   |                                      |                   | X                          | 4 | 3                       | 2 | 1         | 0            | Bemerkungen: |  |
| wenig aromatisch                             | 4 | -  | -  | süß                           | 4              | - | - | gärig                                | 4                 | 3                          | 2 | 1                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| aromaarm                                     | - | 3  | -  | bitter                        | 4              | 3 | - | ranzig                               | -                 | -                          | 2 | 1                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| fade   | - | -  | 2  | überwürzt                     | 4              | 3 | - | dumpf/muffig                         | -                 | -                          | 2 | 1                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| kleistrig/teigig                             | - | 3  | 2  | herb/streng                   | 4              | - | - | sonstige Mängel**                    | 4                 | 3                          | 2 | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| nicht abgerundet (unharmonisch)**            | 4 | -  | -  | hefig                         | 4              | 3 | - | nicht bewertbar                      | -                 | -                          | - | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| sauer  | 4 | 3  | 2* | alt                           | 4              | 3 | - |                                      |                   |                            |   |                         |   |           | Bemerkungen: |              |  |
| herbsauer                                    | - | 3  | 2* | Fremdgeschmack**              | -              | - | 2 | 1                                    | sonstige Mängel** | 4                          | 3 | 2                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| fremdartig sauer                             | - | -  | 2* | 1*                            | Nebengeschmack | 4 | 3 | -                                    | nicht bewertbar   | -                          | - | -                       | - | -         | -            | Bemerkungen: |  |
| salzig                                       | 4 | 3* | -  |                               |                |   |   |                                      |                   |                            |   |                         |   |           |              | Bemerkungen: |  |

\*in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete  
Gesamtbewertung =  $\frac{100}{20}$   
=Erzielte Qualitätszahl **5,00**