

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

Che Appeal of January

5,00

Prüfer

#### **OIGV** FOODTECH Sensoriklabor Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot) Produktbezeichnung: Berliner Kruste, 750 g Gewichtungs-Gewichtete Prüfmerkmale faktoren = Bewertung ¥ x 2 10 1. Form. Aussehen Bewertung: 4 3 0 zu ungleichmäßige Form nicht artgemäßer Ausbund hohler Boden Bemerkungen. 4 4 breiter Boden flache Form zu ungleichmäßig bestreut unsauberer Boden runde Form zu viel bestreut 3 4 nicht ausgefüllte Form zu ungleichmäßig bemehlt gewölbte Scheiben 4 Taillenbildung zu ungleichmäßige Scheibengröße 2 zu viel bemehlt zu ungleichmäßige Scheibendicke eingefallene Oberfläche Stärkeklumpen schlecht getrennte Seitenflächen zu viel Streumehl 4 unansehnliches Gesamtbild\*\* 3 2 schlecht getrennte Kopfenden sonstige Mängel\*\* unsaubere Seitenflächen aufgeplatzter Schluss 4 3 2 nicht bewertbar schlecht haftende Bestreuung faltiger Boden X 10 Oberflächen-, Krusteneigenschaften Bewertung 4 2 Ω x 2 zu ungleichmäßige Bräunung verbrannte Quetschfalte dicke Kruste Bemerkungen: helle Bräunung rissige Kruste /Krustenrisse verbrannte Kruste dunkle Bräunung 4 4 abgerissene Kruste verbrannte Krustenrisse 3 stumpfe Oberfläche 4 abgesplitterte Kruste verbrannter Boden 4 3 Schrumpffalten zu ungleichmäßige Kruste Blasen zu dickes Endstück sonstige Mängel\*\* 4 3 nicht bewertbar Sprenkel/Flecken/Stippen dünne Kruste 3. Lockerung, Krumenbild X 4 2 0 15 Bewertung: 3 x 3 zu ungleichmäßige Lockerung Wasserstreifen Schneiderückstände (Krustenpartikel) Bemerkungen: geringe Lockerung 3 Hohlräume Flecken 4 übermäßige Lockerung Krumenrisse Unkrautsamen 4 4 nicht artgemäße Lockerung abgebackene Kruste/Krume zu ungleichmäßige Krumenfarbe geringe Lockerung am Boden 4 3 Druckstellen unter der Kruste nicht artgemäße Krumenfarbe dichte Porung in der Randzone zu viele ungequollene Körner 4 4 Wasserring unter der Kruste 3 raue Schnittfläche sonstige Mängel\*\* 3 2 4 Wasserring Schneidölrückstände nicht bewertbar 4. Struktur. Elastizität Bewertuna: × 4 3 2 0 x 4 = 20 krümelt beim Schneiden klebende Krume dunkle Toastbräunung Bemerkungen: 4 4 beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben Krume ballt beim Kauen getoastet etwas zäh 4 beeinträchtigter Zusammenhalt getoastet etwas hart beeinträchtigte Bestreichbarkeit 4 4 3 2 geschwächte Krumenelastizität zu ungleichmäßige Toastbräunung 4 sonstige Mängel\*\* trockene Krume 4 3 2 helle Toastbräunung feste Krume nicht bewertbar 0 15 5. Geruch Bewertung x 3 = 2 2 wenig aromatisch Fremdgeruch\*\* sonstige Mängel\* hefig 3 gärig 3 nicht bewertbar 0 2 Nebengeruch dumpf/muffig 30 Y 0 6. Geschmack **Bewertung:** 4 x 6 = süß wenig aromatisch gärig 3 2 3 aromaarm bitter 4 ranzig 1 3 fade 2 überwürzt 4 dumpfmuffig 2 1 Gewichtete 100 3 2 kleistrig/teigig 20 herb/streng Gesamtbewertung 3 nicht abgerundet (unharmonisch)\*\* 3 3 2\* sauer 4 5.00 =Erzielte Qualitätszahl 3 2\* Fremdgeschmack\*\* herbsauer 2 1 sonstige Mängel\*\* 4 3 2 2\* 3 nicht bewertbar 0 fremdartig sauer Nebengeschmack salzia

<sup>\*</sup>in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012



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

her Appeal famour

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,80

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 Andrä 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

#### **GIGV** FOODTECH Sensoriklabor Beurteilung von Brot\*(außer Trockenflachbrot) Produktbezeichnung: Dinkel-Rosinen-Brot, 500 g Gewichtungs-Gewichtete **I**Prüfmerkmale faktoren = Bewertung 1. Form, Aussehen A 4 x 2 =10 Bewertung: nohler Boden zu ungleichmäßige Form 4 4 nicht artgemäßer Ausbund Bemerkungen. breiter Boden flache Form zu ungleichmäßig bestreut 4 4 4 4 runde Form zu viel bestreut unsauberer Boden 4 nicht ausgefüllte Form zu ungleichmäßig bemehlt gewölbte Scheiben zu ungleichmäßige Scheibengröße zu viel bemehlt 3 2 Taillenbildung 4 eingefallene Oberfläche Stärkeklumpen zu ungleichmäßige Scheibendicke 4 schlecht getrennte Seitenflächen zu viel Streumehl schlecht getrennte Kopfenden unansehnliches Gesamtbild\*\* 2 4 sonstige Mängel\*\* unsaubere Seitenflächen aufgeplatzter Schluss 3 nicht bewertbar schlecht haftende Bestreuung faltiger Boden X 2 0 10 Oberflächen-, Krusteneigenschaften Bewertuna: 4 x 2 4 zu ungleichmäßige Bräunung verbrannte Quetschfalte dicke Kruste Bemerkungen: helle Bräunung rissige Kruste /Krustenrisse verbrannte Kruste 4 dunkle Bräunung abgerissene Kruste verbrannte Krustenrisse 3 4 4 3 2 stumpfe Oberfläche abgesplitterte Kruste verbrannter Boden Schrumpffalten zu ungleichmäßige Kruste 4 4 Blasen zu dickes Endstück sonstige Mängel\*\* 4 3 Sprenkel/Flecken/Stippen dünne Kruste nicht bewertbar X 15 4 2 3. Lockerung, Krumenbild Bewertuna: 3 0 x 3 4 4 4 zu ungleichmäßige Lockerung Schneiderückstände (Krustenpartikel) Wasserstreifen Bemerkungen: geringe Lockerung 3 Hohlräume Flecken 4 4 4 übermäßige Lockerung Krumenrisse Unkrautsamen 4 nicht artgemäße Lockerung abgebackene Kruste/Krume zu ungleichmäßige Krumenfarbe 4 4 Druckstellen unter der Kruste nicht artgemäße Krumenfarbe geringe Lockerung am Boden 3 4 dichte Porung in der Randzone zu viele ungeguollene Körner 3 raue Schnittfläche 4 Wasserring unter der Kruste sonstige Mängel\*\* 3 3 Schneidölrückstände nicht bewertbar Wasserring 4. Struktur. Elastizität **Bewertung**: 5 2 0 16 x 4 = 4 krümelt beim Schneiden dunkle Toastbräunung klebende Krume Bemerkungen: beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben getoastet etwas zäh Krume ballt beim Kauen 4 beeinträchtigter Zusammenhalt getoastet etwas hart 4 4 beeinträchtigte Bestreichbarkeit geschwächte Krumenelastizität 13. sonstige Mängel\*\* zu ungleichmäßige Toastbräunung trockene Krume 2 helle Toastbräunung feste Krume nicht bewertbar 5. Geruch Bewertung: X 4 2 0 x 3 = 15 wenig aromatisch Fremdgeruch\*\* sonstige Mängel 4 hefig 3 2 nicht bewertbar 0 gärig 3 Nebengeruch dumpf/muffig X 2 0 30 6. Geschmack **Bewertuna** x 6 = 4 4 3 2 1 - - 2 1 wenig aromatisch süß gärig 4 4 aromaarm 3 bitter ranzia 2 fade überwürzt 3 dumpfmuffia 2 Gewichtete 96 4 3 2 20 kleistrig/teigig herb/streng Gesamtbewertung = nicht abgerundet (unharmonisch)\*\* hefiq 3 2\* 4 sauer 3 alt 3 4,80 =Erzielte Qualitätszahl 2\* 2\* herbsauer 3 Fremdgeschmack\*\* 1 sonstige Mängel\*\* 4 3 2 4 0 fremdartig sauer 3 nicht bewertbar Nebengeschmack salzig

<sup>\*</sup>in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012



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**

# **Sprössling**

# ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

her Appeal famour

5,00

Prüfer

#### **GIGV** FOODTECH Sensoriklabor Beurteilung von Brot\*(außer Trockenflachbrot) Produktbezeichnung: Sprössling, 500 g Gewichtungs-Gewichtete Prüfmerkmale faktoren = Bewertung 10 1. Form. Aussehen Bewertuna: 4 x 2 =zu ungleichmäßige Form nicht artgemäßer Ausbund hohler Boden Bemerkungen. 4 4 flache Form zu ungleichmäßig bestreut breiter Boden zu viel bestreut unsauberer Boden 3 runde Form 4 nicht ausgefüllte Form zu ungleichmäßig bemehlt gewölbte Scheiben 2 zu ungleichmäßige Scheibengröße 4 Taillenbildung zu viel bemehlt 3 eingefallene Oberfläche zu ungleichmäßige Scheibendicke Stärkeklumpen schlecht getrennte Seitenflächen zu viel Streumehl unansehnliches Gesamtbild\*\* schlecht getrennte Kopfenden 2 3 sonstige Mängel\*\* unsaubere Seitenflächen aufgeplatzter Schluss 3 2 schlecht haftende Bestreuung faltiger Boden nicht bewertbar Ā 0 10 Oberflächen-, Krusteneigenschaften **Bewertuna** 4 x 2 zu ungleichmäßige Bräunung verbrannte Quetschfalte 3 Bemerkungen: dicke Kruste helle Bräunung rissige Kruste /Krustenrisse verbrannte Kruste 4 dunkle Bräunung abgerissene Kruste verbrannte Krustenrisse 3 3 4 2 stumpfe Oberfläche abgesplitterte Kruste verbrannter Boden Schrumpffalten zu ungleichmäßige Kruste zu dickes Endstück 4 Blasen sonstige Mängel\*\* 3 Sprenkel/Flecken/Stippen dünne Kruste nicht bewertbar 15 3. Lockerung, Krumenbild Bewertuna: X 4 3 2 0 x 3 zu ungleichmäßige Lockerung Schneiderückstände (Krustenpartikel) Wasserstreifen Bemerkungen: geringe Lockerung 3 Hohlräume 4 übermäßige Lockerung Unkrautsamen Krumenrisse nicht artgemäße Lockerung abgebackene Kruste/Krume zu ungleichmäßige Krumenfarbe 4 geringe Lockerung am Boden 3 Druckstellen unter der Kruste nicht artgemäße Krumenfarbe dichte Porung in der Randzone 4 zu viele ungequollene Körner Wasserring unter der Kruste 3 raue Schnittfläche sonstige Mängel\*\* 4 3 2 Wasserring 3 Schneidölrückstände nicht bewertbar Х x 4 = 4. Struktur, Elastizität 4 3 0 20 Bewertuna: krümelt beim Schneiden klebende Krume dunkle Toastbräunung Bemerkungen: beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben getoastet etwas zäh Krume ballt beim Kauen beeinträchtigter Zusammenhalt getoastet etwas hart beeinträchtigte Bestreichbarkeit geschwächte Krumenelastizität 3 2 2 zu ungleichmäßige Toastbräunung trockene Krume sonstige Mängel\*\* 3 helle Toastbräunung feste Krume nicht bewertbar 15 5. Geruch **Bewertuna** 2 0 x 3 wenig aromatisch 2 Fremdgeruch\*\* sonstige Mängel 2 hefig 3 gärig nicht bewertbar 2 Nebengeruch dumpf/muffig 6. Geschmack **Bewertung:** 3 2 Ω x 6 = 30 2 wenig aromatisch süß gärig 2 aromaarm 3 bitter ranzig 2 2 fade 100 überwürzt 3 dumpfmuffig Gewichtete 3 2 kleistria/teiaia herb/strena Gesamtbewertung = nicht abgerundet (unharmonisch)\*\* hefig 3 3 4 2\* sauer 3 =Frzielte Qualitätszahl 5.00 3 2\* Fremdgeschmack\*\* 3 2 herbsauer 2 sonstige Mängel\*\* 4 fremdartig sauer 2\* Nebengeschmack nicht bewertbar salzig

<sup>\*</sup>in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012



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

Bäckereitechnologie

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

Cher Appendet famure

5,00

Prüfer

#### **♥IGV**FOODTECH Sensoriklabor Beurteilung von Brot\*(außer Trockenflachbrot) Produktbezeichnung: Waldviertler, 2000 g Gewichtete Gewichtungs-Prüfmerkmale faktoren = Bewertung 1. Form, Aussehen 4 x 2 = 10 hohler Boden zu ungleichmäßige Form nicht artgemäßer Ausbund Bemerkungen. breiter Boden flache Form zu ungleichmäßig bestreut 3 runde Form zu viel bestreut 4 unsauberer Boden 4 2 nicht ausgefüllte Form zu ungleichmäßig bemehlt gewölbte Scheiben 4 zu ungleichmäßige Scheibengröße 3 Taillenbildung zu viel bemehlt zu ungleichmäßige Scheibendicke eingefallene Oberfläche Stärkeklumpen zu viel Streumehl schlecht getrennte Seitenflächen 4 unansehnliches Gesamtbild\*\* 2 schlecht getrennte Kopfenden 3 aufgeplatzter Schluss 4 sonstige Mängel\*\* unsaubere Seitenflächen 3 2 nicht bewertbar - faltiger Boden schlecht haftende Bestreuung 2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften **X** 4 2 Bewertung: 0 x 2 10 zu ungleichmäßige Bräunung verbrannte Quetschfalte dicke Kruste 3 Bemerkungen: helle Bräunung rissige Kruste /Krustenrisse 4 verbrannte Kruste 3 dunkle Bräunung abgerissene Kruste 4 verbrannte Krustenrisse stumpfe Oberfläche abgesplitterte Kruste 4 3 2 verbrannter Boden Schrumpffalten zu ungleichmäßige Kruste zu dickes Endstück 4 sonstige Mängel\*\* 3 Blasen Sprenkel/Flecken/Stippen dünne Kruste nicht bewertbar 3. Lockerung, Krumenbild 4 0 x 3 15 Bewertung: zu ungleichmäßige Lockerung Wasserstreifen Schneiderückstände (Krustenpartikel) Bemerkungen: Hohlräume geringe Lockerung Flecken übermäßige Lockerung Krumenrisse Unkrautsamen nicht artgemäße Lockerung abgebackene Kruste/Krume zu ungleichmäßige Krumenfarbe geringe Lockerung am Boden Druckstellen unter der Kruste 4 nicht artgemäße Krumenfarbe - zu viele ungequollene Körner 4 dichte Porung in der Randzone 4 Wasserring unter der Kruste raue Schnittfläche sonstige Mängel\*\* 3 2 Wasserring Schneidölrückstände nicht bewertbar 20 4. Struktur, Elastizität Bewertung: **X**6 4 0 x 4 = krümelt beim Schneiden dunkle Toastbräunung Bemerkungen: klebende Krume beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben getoastet etwas zäh 4 Krume ballt beim Kauen 4 beeinträchtigter Zusammenhalt getoastet etwas hart 4 4 4 geschwächte Krumenelastizität 3 2 beeinträchtigte Bestreichbarkeit zu ungleichmäßige Toastbräunung trockene Krume sonstige Mängel\*\* 3 2 helle Toastbräunung feste Krume nicht bewertbar 2 15 Ϋ́ 4 0 x 3 5. Geruch Bewertuna: wenig aromatisch Fremdgeruch\* 2 3 2 hefia gärig nicht bewertbar 2 Nebengeruch dumpf/muffig 6. Geschmack Ā 2 0 30 Bewertuna: x 6 wenig aromatisch süß gärig 2 4 3 aromaarm bitter ranzig 2 fade 2 überwürzt 3 dumpfmuffig Gewichtete 100 4 kleistrig/teigig 2 herb/strena Gesamtbewertung 4 nicht abgerundet (unharmonisch)\*\* - hefig 3 2\* - alt 4 3 sauer 3 =Erzielte Qualitätszahl 5.00 herbsauer 2\* Fremdgeschmack\*\* 2 1 sonstige Mängel\*\* 3 2 fremdartig sauer 3 2\* Nebengeschmack - nicht bewertbar

<sup>\*</sup>in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012