IGV FOODTECH

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

19.04.2021

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE
Probeneingang: 13.04.2021
Produktprüfung: 14.04.2021

PRODUKTBEZEICHNUNG

Weißmehlbaguette

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON **4,85**

Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

IGV FOODTECH Sensoriklabor

Produktbezeichnung: Weißmehlbaguette

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		-	-	-							
Taillenbildung	4		-	-	zu viel bemehlt	4		-	-	zu ungleichmäßige Scheibengröße	4	3	2		-							
eingefallene Oberfläche	4		-	-	Stärkeklumpen	4		-	-	zu ungleichmäßige Scheibendicke	4		-	-	-							
schlecht getrennte Seitenflächen	4		-	-	zu viel Streumehl	4		-	-													
schlecht getrennte Kopfenden	4		-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-													
unsaubere Seitenflächen	4		-	-	aufgeplatzter Schluss	4		-	-	sonstige Mängel**	4	3	2		-							
schlecht haftende Bestreuung	4		-	-	faltiger Boden	4		-	-	nicht bewertbar	-	-	-	-	0							
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												
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							
3. Lockerung, Krumenbild						**Bewertung:**				5	X	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	X		-	-	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							
4. Struktur, Elastizität						**Bewertung:**				5	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		-	-	-							
beeinträchtigter 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							
5. Geruch						**Bewertung:**				5	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		nicht bewertbar	-	-	-	-	0							
Nebengeruch	4	3	-	-	dumpf/muffig	-	-	2	1													
6. Geschmack						**Bewertung:**				5	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		-	dumpfmuffig	-	-	2	1	-	Gewichtete					97	
kleistrig/teigig		3	2		herb/streng	4			-							Gesamtbewertung		=			20	
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		-	=Erzielte Qualitätszahl					**4,85**	
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	-	0							
salzig	4	3*		-																		

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

IGV FOODTECH

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

Bäckereitechnologie

Sensoriklabor

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Annette Lehrack
Leiter Sensoriklabor

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

19.04.2021

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE
Probeneingang: 13.04.2021
Produktprüfung: 14.04.2021

PRODUKTBEZEICHNUNG

Saatenbrot

Säuregrad: 8,90

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON **4,80**

Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Saatenbrot

IGV FOODTECH Sensoriklabor

Prüfmerkmale

																				Gewichtungs-faktoren =	Gewichtete Bewertung
1. Form, Aussehen						**Bewertung:**				X 5	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		-	-	-	
Taillenbildung	4		-	-	zu viel bemehlt	4		-	-	zu ungleichmäßige Scheibengröße						4	3	2		-	
eingefallene Oberfläche	4		-	-	Stärkeklumpen	4		-	-	zu ungleichmäßige Scheibendicke						4		-	-	-	
schlecht getrennte Seitenflächen	4		-	-	zu viel Streumehl	4		-	-												
schlecht getrennte Kopfenden	4		-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-												
unsaubere Seitenflächen	4		-	-	aufgeplatzter Schluss	4		-	-	sonstige Mängel**						4	3	2		-	
schlecht haftende Bestreuung	4		-	-	faltiger Boden	4		-	-	nicht bewertbar						-	-	-	-	0	
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften						**Bewertung:**				5	4	X 3	2	1	0					x 2 =	**6**
zu ungleichmäßige Bräunung	4		-	-	verbrannte Quetschfalte	4		-	-	dicke Kruste						4	3				Bemerkungen:
helle Bräunung	4		-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	X	-	-	verbrannte Kruste											
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	
3. Lockerung, Krumenbild						**Bewertung:**				X 5	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		-	-												
Wasserring unter der Kruste	4	3		-	raue Schnittfläche	4		-	-	sonstige Mängel**						4	3	2			
Wasserring	4	3		-	Schneidölrückstände	4		-	-	nicht bewertbar						-	-	-	-	0	
4. Struktur, Elastizität						**Bewertung:**				X 5	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		-	-	-	
beeinträchtigter 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	
5. Geruch						**Bewertung:**				X 5	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		nicht bewertbar						-	-	-	-	0	
Nebengeruch	4	3	-	-	dumpf/muffig	-	-	2	1												
6. Geschmack						**Bewertung:**				X 5	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		-	dumpfmuffig						-	-	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung = 96 / 20
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		-	=Erzielte Qualitätszahl **4,80**
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3	-	-	nicht bewertbar						-	-	-	-	0	
salzig	4	3*		-																	

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

IGV FOODTECH

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

19.04.2021

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE
Probeneingang: 13.04.2021
Produktprüfung: 14.04.2021

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel-Sprössling

Säuregrad: 7,75

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON **5,00**

Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

IGV FOODTECH Sensoriklabor

Produktbezeichnung: Dinkel-Sprössling

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		-	-	-		
Taillenbildung	4		-	-	zu viel bemehlt	4		-	-	zu ungleichmäßige Scheibengröße						4	3	2		-		
eingefallene Oberfläche	4		-	-	Stärkeklumpen	4		-	-	zu ungleichmäßige Scheibendicke						4		-	-	-		
schlecht getrennte Seitenflächen	4		-	-	zu viel Streumehl	4		-	-													
schlecht getrennte Kopfenden	4		-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-													
unsaubere Seitenflächen	4		-	-	aufgeplatzter Schluss	4		-	-	sonstige Mängel**						4	3	2		-		
schlecht haftende Bestreuung	4		-	-	faltiger Boden	4		-	-	nicht bewertbar						-	-	-	-	0		
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												
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		
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		-	-													
Wasserring unter der Kruste	4	3		-	raue Schnittfläche	4		-	-	sonstige Mängel**						4	3	2				
Wasserring	4	3		-	Schneidölrückstände	4		-	-	nicht bewertbar						-	-	-	-	0		
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		-	-	-		
beeinträchtigter 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		
5. Geruch						**Bewertung:**				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		nicht bewertbar						-	-	-	-	0		
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	1	-		
aromaarm	-	3	-	-	bitter	4	3		-	ranzig						-	-	2	1	-		
fade	-	-	2		überwürzt	4	3		-	dumpfmuffig						-	-	2	1	-	Gewichtete	100
kleistrig/teigig		3	2		herb/streng	4			-												Gesamtbewertung =	20
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	-	hefig	4	3		-													
sauer	4	3	2*	-	alt	4	3		-												=Erzielte Qualitätszahl	**5,00**
herbsauer	-	3	2*		Fremdgeschmack**	-	-	2	1	sonstige Mängel**						4	3	2		-		
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3	-	-	nicht bewertbar						-	-	-	-	0		
salzig	4	3*		-																		

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

IGV FOODTECH

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

19.04.2021

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 13.04.2021
Produktprüfung: 14.04.2021

PRODUKTBEZEICHNUNG

Uckermarker

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON **5,00**

Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Uckermarker

IGV FOODTECH Sensoriklabor

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		-	-	-	
Taillenbildung	4		-	-	zu viel bemehlt	4		-	-	zu ungleichmäßige Scheibengröße							4	3	2		-	
eingefallene Oberfläche	4		-	-	Stärkeklumpen	4		-	-	zu ungleichmäßige Scheibendicke							4		-	-	-	
schlecht getrennte Seitenflächen	4		-	-	zu viel Streumehl	4		-	-													
schlecht getrennte Kopfenden	4		-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-													
unsaubere Seitenflächen	4		-	-	aufgeplatzter Schluss	4		-	-	sonstige Mängel**							4	3	2		-	
schlecht haftende Bestreuung	4		-	-	faltiger Boden	4		-	-	nicht bewertbar							-	-	-	-	0	
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												
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	
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		-	-													
Wasserring unter der Kruste	4	3		-	raue Schnittfläche	4		-	-	sonstige Mängel**							4	3	2			
Wasserring	4	3		-	Schneidölrückstände	4		-	-	nicht bewertbar							-	-	-	-	0	
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		-	-	-	
beeinträchtigter 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	
5. Geruch						**Bewertung:**					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		nicht bewertbar							-	-	-	-	0	
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	1	-	
aromaarm	-	3	-	-	bitter	4	3		-	ranzig							-	-	2	1	-	
fade	-	-	2		überwürzt	4	3		-	dumpfmuffig							-	-	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung = 100 / 20
kleistrig/teigig		3	2		herb/streng	4			-													
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	-	hefig	4	3		-													
sauer	4	3	2*	-	alt	4	3		-													=Erzielte Qualitätszahl **5,00**
herbsauer	-	3	2*		Fremdgeschmack**	-	-	2	1	sonstige Mängel**							4	3	2		-	
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3	-	-	nicht bewertbar							-	-	-	-	0	
salzig	4	3*		-																		

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Artikel: **Saatenbrot**

Oberflächen-, Krusteneigenschaften:

- Krustenrisse

Artikel: **Weißmehlbaguette**

Lockerung, Krumenbild:

- Nicht artgemäße Lockerung