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

11.11.2021

# PRÜFBERICHT

**DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON**

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

**EINGESANDTEN PROBE**
Probeneingang: 10.11.2021
Produktprüfung: 11.11.2021

**PRODUKTBEZEICHNUNG**

## Paderborner

SÄUREGRAD: 9,50

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON **5,00**

Prüfer

# Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

IGV FOODTECH Sensoriklabor

Produktbezeichnung: Paderborner

## 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. Textur** | | | | | | **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 | | - | | | | | | | | | | | | |
| herbsauer | - | 3 | 2* | | Fremdgeschmack** | - | - | 2 | 1 | sonstige Mängel** | | | | 4 | 3 | 2 | | - | =Erzielte Qualitätszahl | | **5,00** |
| fremdartig sauer | - | - | 2* | 1* | Nebengeschmack | 4 | 3 | - | - | nicht bewertbar | | | | - | - | - | - | 0 | | | |
| salzig | 4 | 3* | | - | | | | | | | | | | | | | | | | | |

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

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

11.11.2021

# PRÜFBERICHT

**DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON**

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

**EINGESANDTEN PROBE**
Probeneingang: 10.11.2021
Produktprüfung: 11.11.2021

**PRODUKTBEZEICHNUNG**

## Märkische Kruste

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON **4,90**

Prüfer

**Beurteilung von Brot*** (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Märkische Kruste

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:** | | | | | | 5 | X | 3 | 2 | 1 | 0 | x 2 = | **8** |
| zu ungleichmäßige Bräunung | 4 | | - | - | verbrannte Quetschfalte | 4 | | - | - | dicke Kruste | 4 | 3 | | | | | Bemerkungen: | |
| helle Bräunung | 4 | | - | - | rissige Kruste /Krustenrisse | 4 | | - | - | verbrannte Kruste | | | | | | | | |
| dunkle Bräunung | X | | - | - | 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. Textur** | | | | | **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 | 98 |
| 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 | **4,90** |
| 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

11.11.2021

# PRÜFBERICHT

**DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON**

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

**EINGESANDTEN PROBE**
Probeneingang: 10.11.2021
Produktprüfung: 11.11.2021

**PRODUKTBEZEICHNUNG**

## Dinkel-Emmer mit Sesam

Säuregrad: 2,94

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON **5,00**

Prüfer

# Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

IGV FOODTECH Sensoriklabor

Produktbezeichnung: Dinkel-Emmer mit Sesam

## 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. Textur** | | | | | | **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 | | - | | | | | | | | | | |
| herbsauer | - | 3 | 2* | | Fremdgeschmack** | - | - | 2 | 1 | sonstige Mängel** | | | 4 | 3 | 2 | | - | =Erzielte Qualitätszahl | **5,00** |
| fremdartig sauer | - | - | 2* | 1* | Nebengeschmack | 4 | 3 | - | - | nicht bewertbar | | | - | - | - | - | 0 | | |
| salzig | 4 | 3* | | - | | | | | | | | | | | | | | | |

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

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

11.11.2021

# PRÜFBERICHT

**DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON**

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

**EINGESANDTEN PROBE**

Probeneingang: 10.11.2021
Produktprüfung: 11.11.2021

**PRODUKTBEZEICHNUNG**

## Dinkel Essener

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON **5,00**

Prüfer

**Beurteilung von Brot*** (außer Trockenflachbrot)

IGV FOODTECH Sensoriklabor

Produktbezeichnung: Dinkel Essener

| 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. Textur** | | | | | | **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 | | - | | | | | | | | | |
| herbsauer | - | 3 | 2* | | Fremdgeschmack** | - | - | 2 | 1 | sonstige Mängel** | 4 | 3 | 2 | | - | | =Erzielte Qualitätszahl | **5,00** |
| fremdartig sauer | - | - | 2* | 1* | Nebengeschmack | 4 | 3 | - | - | nicht bewertbar | - | - | - | - | 0 | | | |
| salzig | 4 | 3* | | - | | | | | | | | | | | | | | |

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

/

**Artikel:** **Märkische Kruste**

Oberflächen-, Krusteneigenschaften:

- Zu dunkle Bräunung