

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

23.06.2022

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 22.06.2022

Produktprüfung: 23.06.2022

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Haselnuss-Sesambrot 750 g**

SÄUREGRAD: 10,71

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**4,85**



Prüfer

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

Produktbezeichnung: Haselnuss-Sesambrot 750 g

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete 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	-	-	-							
Tailienbildung	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>		<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	-	-	-							
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>		5						<b>X</b>	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 ungleichmäßige 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. Textur</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	-	-	-							
beeinträchtigte 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>		<b>X</b>	4	3	2	1	0	x 3 =	<b>15</b>
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	1						
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2		nicht bewertbar	-	-	-	0						
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	Bemerkungen:						
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1							
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2	1							
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-												
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-												
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-												
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2						-	
fremdartig sauer	-	-	2*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	0							
salzig	4	3*	-																

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete Gesamtbewertung = 97  
 =Erzielte Qualitätszahl **4,85**

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

23.06.2022

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 22.06.2022  
Produktprüfung: 23.06.2022

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Roggenbrot**

Säuregrad: 11,86

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**5,00**



Prüfer

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

Produktbezeichnung: Roggenbrot

**Prüfmerkmale**

				<b>Bewertung:</b>							Gewichtungs- faktoren =			Gewichtete Bewertung		
				X	4	3	2	1	0	x 2 =			10			
<b>1. Form, Aussehen</b>				<b>Bewertung:</b>							x 2 =			10		
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:		
flache Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
runde Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-			
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
Tailenbildung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-			
eingefallene Oberfläche	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-			
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-			
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0			
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>				<b>Bewertung:</b>							x 2 =			10		
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-	Bemerkungen:		
helle Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
dunkle Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-			
stumpfe Oberfläche	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-			
Schrumpffalten	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
Blasen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-			
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0			
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>				<b>Bewertung:</b>							x 3 =				15	
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	4	3	-	-	-	-	4	-	-	-		Bemerkungen:	
geringe Lockerung	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
übermäßige Lockerung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-			
Wasserring	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0			
<b>4. Textur</b>				<b>Bewertung:</b>							x 4 =			20		
krümelt beim Schneiden	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:		
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
beeinträchtigt Zusammenhalt	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	4	3	2	-	-	-	4	3	2	-			
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
helle Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0			
<b>5. Geruch</b>				<b>Bewertung:</b>							x 3 =			15		
wenig aromatisch	4	-	-	-	-	2	1	-	-	4	3	2	-	Bemerkungen:		
hefig	4	3	-	4	3	2	1	-	-	-	-	-	0			
Nebengeruch	4	3	-	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-			
<b>6. Geschmack</b>				<b>Bewertung:</b>							x 6 =			30		
wenig aromatisch	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	1	Bemerkungen:		
aromaarm	-	3	-	4	3	-	-	-	-	-	-	2	1			
fade	-	-	2	4	3	-	-	-	-	-	-	2	1			
kleistrig/teigig	-	3	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-			
sauer	4	3	2*	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-			
herbsauer	-	3	2*	-	-	2	1	-	-	4	3	2	-			
fremdartig sauer	-	-	2*	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-			
salzig	4	3*	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-			
											Gewichtete Gesamtbewertung =		100 20			
											=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

23.06.2022

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 22.06.2022  
Produktprüfung: 23.06.2022

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Dinkel-Rosinenbrot**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**4,80**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Rosinenbrot 500 g

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung			
<b>Prüfmerkmale</b>															
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 2 =</b>		<b>10</b>	
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	höher 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 Kopfsenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	-			
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-								
schlecht haftende Bestreuerung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-								
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 2 =</b>		<b>10</b>	
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	dicke Kruste	4	3	-	-	Bemerkungen:		
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	verbrannte Kruste	4	3	-	-			
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	verbrannte Krustenrisse	4	3	-	-			
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplittete Kruste	4	-	-	verbrannter Boden	4	3	2	-			
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	-	-			
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	-			
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-								
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 3 =</b>		<b>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 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. Textur</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 4 =</b>		<b>16</b>	
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	klebende Krume	4	-	-	-	Bemerkungen:		
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	<u>Krume ballt beim Kauen</u>	4	-	-	-			
beeinträchtigt Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-								
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	sonstige Mängel**	4	3	2	-			
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	-			
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-								
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 3 =</b>		<b>15</b>	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	-	Bemerkungen:		
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 6 =</b>		<b>30</b>	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	Gewichtete Gesamtbewertung =  =Erzielte Qualitätszahl		
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1			
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2	1			
kleistrig/teigig	-	-	3	herb/streng	4	-	-								
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-			
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-			
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	4	3	2	-			
fremdartig sauer	-	-	2*	Nebengeschmack	4	3	-								
salzig	4	3*	-												

\* 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

23.06.2022

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 22.06.2022  
Produktprüfung: 23.06.2022

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Weißmehlbaguettebrot**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**4,80**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Weißmehlbaguettebrot 400 g

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung								
<b>Prüfmerkmale</b>																				
<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**	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	0								
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-													
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-													
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>		<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	-	-	-								
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	verbrannte Krustenrisse	4	3	-	-								
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplittete Kruste	4	-	-	verbrannter Boden	4	3	2	-								
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	-	-								
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0								
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-													
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>X</b> 4 3 2 1 0				x 3 =		<b>15</b>		
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	Schneiderückstände (Krustenpartikel)	4	-	-	-				Bemerkungen:				
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	Flecken	4	-	-	-								
übermäßige Lockerung	4	-	-	Krumenrisse	4	-	-	Unkrautsamen	4	-	-	-								
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	zu ungleichmäßige Krumenfarbe	4	-	-	-								
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	nicht artgemäße Krumenfarbe	4	-	-	-								
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-								
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0								
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-													
<b>4. Textur</b>										<b>Bewertung:</b>		5 <b>X</b> 4 3 2 1 0		x 4 =					<b>16</b>	
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	klebende Krume	4	-	-	-	Bemerkungen:							
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	Krume ballt beim Kauen	4	-	-	-								
beeinträchtigt Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-								
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	0								
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	<u>trockene Krume</u>	<b>X</b>	-	-													
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	1	nicht bewertbar	-	-	-	0							
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	-	-	gäng	4	3	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung = <u>96</u>  =Erzielte Qualitätszahl <b>4,80</b>						
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	2	1	-	-	2	1	-							
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	-	-	-	2	1	-							
kleistrig/teigig	-	-	2	herb/streng	4	3	-	-	-	-	2	1	-							
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	-	-	-	2	1	-							
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-	-	-	-	2	1	-							
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:**            **Haselnuss-Sesambrot**

Lockerung, Krumenbild:

- Zu ungleichmäßige Lockerung

