

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

21.01.2022

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 19.01.2022

Produktprüfung: 20.01.2022

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Dreikorn**

SÄUREGRAD: 12,64

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**5,00**



Prüfer

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

Produktbezeichnung: Dreikorn

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung				
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung: X</b>		<b>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	-	-	Stärkekumpen	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: X</b>		<b>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	-	-	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				
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung: X</b>		<b>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	-	-	Krustenrisse	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. Textur</b>										<b>Bewertung: X</b>		<b>4 3 2 1 0</b>		<b>x 4 = 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	-	-									
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: X</b>		<b>4 3 2 1 0</b>				<b>x 3 = 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: X</b>		<b>4 3 2 1 0</b>		<b>x 6 = 30</b>		
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung = <u>100</u> =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	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

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

21.01.2022

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 19.01.2022  
Produktprüfung: 20.01.2022

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Joghurt-Dinkel-Mischbrot**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**4,75**



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](mailto:igv-office@igv-gmbh.de) • [www.igv-gmbh.de](http://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: DEUTDE33HAN33  
Berliner Volksbank, IBAN: DE85 1009 0000 8271 1110 03, BIC: BEVODE33

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Joghurt-Dinkel-Mischbrot

## Prüfmerkmale

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung							
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>		x 2 =		<b>10</b>					
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	-	5	4	3	2	1	0	4	-	-	-	Bemerkungen:
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	-	4	3	-	-	-	-	4	3	-	-	
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	-	4	3	2	-	-	-	4	3	2	-	
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
schlecht getrennte Kopfpoden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	4	3	2	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-	
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	-	4	3	2	-	-	-	4	3	2	-	
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>		x 2 =		<b>8</b>					
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	-	5	4	3	2	1	0	4	3	-	-	Bemerkungen:
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-	
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-	
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplittete Kruste	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-	
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-	
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-	
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>		x 3 =		<b>12</b>					
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	-	5	4	3	2	1	0	4	-	-	-	Bemerkungen:
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
übermäßige Lockerung	4	-	-	Krumenrisse	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	zu viele ungleichmäßige Körner	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-	
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
<b>4. Textur</b>										<b>Bewertung:</b>		x 4 =		<b>20</b>					
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	-	5	4	3	2	1	0	4	-	-	-	Bemerkungen:
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
beeinträchtigt Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-	
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-	
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>		x 3 =		<b>15</b>					
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	5	4	3	2	1	0	4	3	2	-	
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>		x 6 =		<b>30</b>					
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	-	5	4	3	2	1	0	4	3	2	1	-
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	1
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-	-
fremdartig sauer	-	-	2*	Nebengeschmack	4	3	-	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	0
salzig	4	3*	-																
												Gewichtete		95					
												Gesamtbewertung =		20					
												=Erzielte Qualitätszahl		<b>4,75</b>					

\* 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

21.01.2022

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 19.01.2022  
Produktprüfung: 20.01.2022

### PRODUKTBEZEICHNUNG

## Ganzkorn

Säuregrad: 11,52

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**5,00**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Ganzkorn

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung			
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung: X</b>		<b>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 Kopfdenden	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</b>		<b>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	-	-	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: X</b>		<b>4 3 2 1 0</b>		<b>x 3 = 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	-	-	-				
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-								
<b>4. Textur</b>										<b>Bewertung: X</b>		<b>4 3 2 1 0</b>		<b>x 4 = 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: X</b>		<b>4 3 2 1 0</b>		<b>x 3 = 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: X</b>		<b>4 3 2 1 0</b>		<b>x 6 = 30</b>	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	Bemerkungen:  Gewichtete Gesamtbewertung = 100  =Erzielte Qualitätszahl			
aromaarm	4	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2				
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2				
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	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

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

21.01.2022

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 19.01.2022  
Produktprüfung: 20.01.2022

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Sesambrot**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**5,00**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Sesambrot

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

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete	100
Gesamtbewertung =	20
=Erzielte Qualitätszahl	<b>5,00</b>



**Artikel:** Joghurt-Dinkel-Mischbrot

Oberflächen-, Krusteneigenschaften:

- Rissige Kruste



Lockerung, Krumenbild:

- Geringe Lockerung am Boden

