

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

03.03.2022

.. PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

... EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 02.03.2022
Produktprüfung: 03.03.2022

PRODUKTBEZEICHNUNG

Berliner Weißbrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Berliner Weißbrot

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	-	-			
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**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-			
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-							
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-							
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	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	-	-							
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	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2			
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-			
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-							
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	-	-			
beeinträchtigt 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	-	-							
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	1	nicht bewertbar	-	-	-		
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	Gewichtete Gesamtbewertung =	
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1		
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2	1		
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	sonstige Mängel**	4	3	2		
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-		
salzig	4	3*	-											
														=Erzielte Qualitätszahl

* 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

03.03.2022

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 02.03.2022
Produktprüfung: 03.03.2022

PRODUKTBEZEICHNUNG

Saatenbrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



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: DEUTDE33HAN33
Berliner Volksbank, IBAN: DE85 1009 0000 8271 1110 03, BIC: BEVODE33

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Saatenbrot

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	-	-	-		
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 Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-	nicht bewertbar	-	-	-	0		
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	-							
schlecht haftende Bestreuung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	-							
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	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	-	-	-	0		
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	-							
3. Lockerung, Krumenbild					Bewertung: X 4 3 2 1 0							x 3 =			15
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	-	-	-	0		
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	-							
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	-	-	-		
beeinträchtigtger 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	-	-	trockene Krume	4	-	-	-							
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	-							
5. Geruch					Bewertung: X 4 3 2 1 0							x 3 =			15
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	-		Bemerkungen:
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	Bemerkungen:	
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	-	ranzig	-	-	2	1		
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	-	dumpfmuffig	-	-	2	1		
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-		
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0		
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-	-							
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	-		
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0		
salzig	4	3*	-												

Gewichtete Gesamtbewertung = $\frac{100}{20}$
 =Erzielte Qualitätszahl **5,00**

* 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

03.03.2022

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 02.03.2022
Produktprüfung: 03.03.2022

PRODUKTBEZEICHNUNG

Frühlingskorb 500 g

Säuregrad: 7,72

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Frühlingskorb

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	-	-			
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 Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-			
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-							
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-							
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	4	3	-			
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	verbrannte Krustenrisse	4	3	-			
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplittete Kruste	4	-	-	verbrannter Boden	4	3	2			
Schrumpfalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	-			
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-			
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-							
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	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2			
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-			
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-							
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	-	-			
beeinträchtigtger 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	-	-							
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	1	nicht bewertbar	-	-	-		
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	Gewichtete Gesamtbewertung = <u>100</u> <u>20</u> =Erzielte Qualitätszahl 5,00	
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1		
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2	1		
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	sonstige Mängel**	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

03.03.2022

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 02.03.2022
Produktprüfung: 03.03.2022

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkelbrot 500 g
Säuregrad: 8,63

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkelbrot

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung							
Prüfmerkmale																			
1. Form, Aussehen										Bewertung:		x 2 =		10					
										X	4	3	2	1	0	Bemerkungen:			
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	hohler Boden	4	-	-	-	-	-	-				
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	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-	-	-					
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	-	-	0					
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-												
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-												
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		x 2 =		10					
										X	4	3	2	1	0	Bemerkungen:			
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	dicke Kruste	4	3	-	-	-	-	-				
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	verbrannte Kruste	4	-	-	-	-	-					
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	-	-	-	-	-	0					
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-												
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		x 3 =		15					
										X	4	3	2	1	0			Bemerkungen:	
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	Schneiderückstände (Krustenpartikel)	4	-	-	-	-	-	-				
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	-	-												
4. Textur										Bewertung:		x 4 =		20					
										X	4	3	2	1	0	Bemerkungen:			
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	klebende Krume	4	-	-	-	-	-	-				
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	-	-	trockene Krume	4	-	-												
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-												
5. Geruch										Bewertung:		x 3 =		15					
										X	4	3	2	1	0			Bemerkungen:	
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 6 =		30					
										X	4	3	2	1	0	Bemerkungen:			
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-	-	-				
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1	-	-					
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-					
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-	-	-					
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-	-	0					
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-												
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	-	-					
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-	0					
salzig	4	3*	-																
												Gewichtete Gesamtbewertung =		100 20					
												=Erzielte Qualitätszahl		5,00					

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen