

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

05.05.2022

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 04.05.2022

Produktprüfung: 05.05.2022

PRODUKTBEZEICHNUNG

Mailänder

SÄUREGRAD: 6,06

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Mailänder

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	-	-	-			
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			
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	-	-	abgerissene Kruste	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 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			
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	-	-	-			
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			
5. Geruch										Bewertung:		X 4 3 2 1 0		x 3 = 15	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	1	Bemerkungen:		
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2								
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	-	0			
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	-	-								
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-								
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-								
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	4	3	2	-			
fremdartig sauer	-	-	2*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	0			
salzig	4	3*	-												
														Gewichtete Gesamtbewertung = 100	
														=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

05.05.2022

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 04.05.2022
Produktprüfung: 05.05.2022

PRODUKTBEZEICHNUNG

Roggenbrot

Säuregrad: 10,67

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,80



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Roggenbrot

Prüfmerkmale

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung			
1. Form, Aussehen										Bewertung: <input checked="" type="checkbox"/> 4 3 2 1 0		x 2 =		10	
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	4	-	-	-	-	-	Bemerkungen:	
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	4	3	-	-	-	-		
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	4	3	2	-	-	-		
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-	-	-	-	-	-		
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	4	3	2	-	-	-		
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	4	-	-	-	-	0		
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung: <input checked="" type="checkbox"/> 4 3 2 1 0		x 2 =		10	
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	4	3	-	-	-	-	Bemerkungen:	
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	4	3	-	-	-	-		
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplittete Kruste	4	-	-	4	3	2	-	-	-		
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	4	3	-	-	-	-		
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	4	-	-	-	-	0		
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung: <input checked="" type="checkbox"/> 4 3 2 1 0		x 3 =			
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	4	-	-	-	-	-	Bemerkungen:	
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
übermäßige Lockerung	4	-	-	Krumenrisse	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	4	3	2	-	-	-		
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	4	-	-	-	-	0		
4. Textur										Bewertung: <input checked="" type="checkbox"/> 4 3 2 1 0		x 4 =		16	
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	Bemerkungen:	
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
beeinträchtigtiger Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	4	3	2	-	-	-		
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	4	-	-	-	-	0		
5. Geruch										Bewertung: <input checked="" type="checkbox"/> 4 3 2 1 0		x 3 =		15	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	-	-	Bemerkungen:	
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	-	-	-	-	-		
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	-	-	-		
6. Geschmack										Bewertung: <input checked="" type="checkbox"/> 4 3 2 1 0		x 6 =		30	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	4	3	2	1	-	-	Bemerkungen:	
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	4	-	-	2	1	-		
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	4	-	-	2	1	-		
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
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	3	2	-	-		
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	4	-	-	-	-	-		
salzig	4	3*	-		4	-	-	4	-	-	-	-	-		
												Gewichtete = 96			
												Gesamtbewertung =		20	
												=Erzielte Qualitätszahl		4,80	

* 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

05.05.2022

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 04.05.2022
Produktprüfung: 05.05.2022

PRODUKTBEZEICHNUNG

Haselnuss-Sesambrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Haselnuss-Sesambrot

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

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete
Gesamtbewertung = 100
=Erzielte Qualitätszahl **5,00**

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

05.05.2022

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 04.05.2022
Produktprüfung: 05.05.2022

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dreikorn

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dreikorn

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	-	-	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	-	-									
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	-	-	-				
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		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	-	-	-	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	-	-	-				
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		4 3 2 1 0		x 3 = 15		
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	1	Bemerkungen:			
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	-	-	-	-	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	Gewichtete Gesamtbewertung =			
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	2	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	4	3	2	-				
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3	-								
salzig	4	3*	-													
														=Erzielte Qualitätszahl 5,00		

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen