

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

18.08.2022

.. **PRÜFBERICHT**

**DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON**

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

... **EINGESANDTEN PROBE**

Probeneingang: 17.08.2022

Produktprüfung: 18.08.2022

**PRODUKTBEZEICHNUNG**

**Dinkel-Ruch**

SÄUREGRAD: 3,81

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**5,00**

.. 

Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Ruch

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung							
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>		<input checked="" type="checkbox"/>	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	-	-	-							
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 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>		<input checked="" type="checkbox"/>	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	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							
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>		<input checked="" type="checkbox"/>	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 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>		<input checked="" type="checkbox"/>	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	-	-	-							
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:</b>		<input checked="" type="checkbox"/>	4	3	2	1	0	x 3 =	<b>15</b>
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											
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>		<input checked="" type="checkbox"/>	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 =  $\frac{100}{20}$   
 =Erzielte Qualitätszahl **5,00**

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

18.08.2022

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 17.08.2022  
Produktprüfung: 18.08.2022

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Haselnuss-Sesambrot**

Säuregrad: 10,75

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](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: DEUTDE33HAN30  
Berliner Volksbank, IBAN: DE85 1009 0000 8271 1110 03, BIC: BEVODE33

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Haselnuss-Sesambrot

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung					
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>X</b> 4 3 2 1 0		<b>x 2 =</b>		<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	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 Kopfenen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	-					
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-		4	3	2	-					
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-		-	-	-	-					
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>X</b> 4 3 2 1 0		<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	-	-	-					
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</b> 4 3 2 1 0		<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	-	-	Krustenrisse	4	-	-	Unkrumensamen	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</b> 4 3 2 1 0		<b>x 4 =</b>		<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	-	-	-					
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	-	-		-	-	-	-					
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>X</b> 4 3 2 1 0		<b>x 3 =</b>		<b>15</b>	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	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</b> 4 3 2 1 0		<b>x 6 =</b>		<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	-	-	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*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-					
salzig	4	3*	-		-	-	-		-	-	-	-					
														<b>Gewichtete</b>		<b>100</b>	
														<b>Gesamtbewertung =</b>		<b>20</b>	
														<b>=Erzielte Qualitätszahl</b>		<b>5,00</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

18.08.2022

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 17.08.2022  
Produktprüfung: 18.08.2022

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Sechskorn**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**5,00**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Sechskorn

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	-	-		
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 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	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</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	-	-	-		
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-		-	-	-		
<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	-	-		
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	-	-		-	-	-		
<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	4	3	2		
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2		-	-	-		
Nebengeruch	4	3	-	dumppf/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	Gewichtete Gesamtbewertung =	
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2		
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumppf/muffig	-	-	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*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-		
salzig	4	3*	-						-	-	-		

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen

100  
20  
**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

18.08.2022

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 17.08.2022  
Produktprüfung: 18.08.2022

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Bauernbrot 1000 g**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**4,90**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Bauernbrot

										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	-	-	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 2 =</b>		<b>8</b>			
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	dicke Kruste	4	3	-	-	Bemerkungen:				
helle Bräunung	4	-	-	<u>risige Kruste /Krustenrisse</u>	X	-	-	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 3 =</b>			<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>		<b>x 4 =</b>		<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	-	-	-					
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	-	-										
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 3 =</b>			<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 6 =</b>		<b>30</b>			
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung = <u>98</u>  =Erzielte Qualitätszahl <b>4,90</b>			
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	2	1	-	-	-	1					
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	ranzig	-	-	2	1					
kleistrig/teigig	-	-	2	herb/streng	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1					
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-					
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	0					
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	4	3	2	-					
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3	-									
salzig	4	3*	-														

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen



**Artikel:**            **Bauernbrot**

Oberfläche-, Krusteneigenschaften:

- Rissige Kruste

