

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

13.10.2022

.. **PRÜFBERICHT**

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

... **EINGESANDTEN PROBE**

Probeneingang: 12.10.2022
Produktprüfung: 13.10.2022

PRODUKTBEZEICHNUNG

Brodowiner

SÄUREGRAD: 12,53

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,90

.. 

Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Brodowiner

| 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: | | 5 X 3 2 1 0 | | x 2 = 8 | |
| zu ungleichmäßige Bräunung | 4 | - | - | verbrannte Quetschfalte | 4 | - | - | dicke Kruste | 4 | 3 | - | - | Bemerkungen: | | |
| helle Bräunung | 4 | - | - | rissige Kruste /Krustenrisse | X | - | - | 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 | | | |
| 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 | - | - | | | | | | | | |
| 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 | - | 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 | 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 | - | - | | | | | | | | |
| 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* | - | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | =Erzielte Qualitätszahl | |
| | | | | | | | | | | | | | | 4,90 | |

* 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

13.10.2022

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 12.10.2022
Produktprüfung: 13.10.2022

PRODUKTBEZEICHNUNG

Schwarzbrot

Säuregrad: 11,14

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Schwarzbrot

| 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 | 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 | - | - | - | - | | | | | |
| 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 | - | - | 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 | - | - | | | | | | | | | | |
| 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 | - | - | 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 ungleichmäßige 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 | 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 | - | Bemerkungen: | | | |
| 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 | - | - | - | - | | | | | |
| 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* | - | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | Gewichtete Gesamtbewertung = | | 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

13.10.2022

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 12.10.2022
Produktprüfung: 13.10.2022

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel-Rosinenbrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,80



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Rosinenbrot

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 Kopfsenden | 4 | - | - | unansehnliches Gesamtbild** | - | 3 | 2 | nicht bewertbar | - | - | - | | |
| unsaubere Seitenflächen | 4 | - | - | aufgeplatzter Schluss | 4 | - | - | | - | - | - | | |
| schlecht haftende Bestreuerung | 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 | - | - | - | | |
| Sprenkel/Flecken/Stippen | 4 | - | - | dünne Kruste | 4 | - | - | | - | - | - | | |
| 3. Lockerung, Krumenbild | | | | | | | | | | Bewertung: | X 4 3 2 1 0 | | x 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 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: | 5 X 3 2 1 0 | x 4 = | 16 |
| krümelt beim Schneiden | 4 | - | - | dunkle Toastbräunung | 4 | - | - | klebende Krume | 4 | - | - | Bemerkungen: | |
| beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben | 4 | - | - | getoastet etwas zäh | 4 | - | - | Krume ballt beim Kauen | X | - | - | | |
| 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 | 4 | 3 | 2 | Bemerkungen: | |
| hefig | 4 | 3 | - | gärig | 4 | 3 | 2 | nicht bewertbar | - | - | - | | |
| Nebengeruch | 4 | 3 | - | dumpp/muffig | - | - | 2 | 1 | - | - | - | | |
| 6. Geschmack | | | | | | | | | | Bewertung: | X 4 3 2 1 0 | x 6 = | 30 |
| wenig aromatisch | 4 | - | - | süß | 4 | - | - | gärig | 4 | 3 | 2 | Bemerkungen: Gewichtete Gesamtbewertung = 96 =Erzielte Qualitätszahl 4,80 | |
| aromaarm | - | 3 | - | bitter | 4 | 3 | - | ranzig | - | - | 2 | | |
| fade | - | - | 2 | überwürzt | 4 | 3 | - | dumpp/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* | 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

13.10.2022

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 12.10.2022
Produktprüfung: 13.10.2022

PRODUKTBEZEICHNUNG

Bauernbrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Bauernbrot

| | | | | | | | | | | Gewichtungs- faktoren = | | Gewichtete Bewertung | | | | | | | | |
|--|---|----|----|-------------------------------|----------------|---|---|--------------------------------------|-------------------|----------------------------|---|-------------------------|---|---------------------------------|-------------------------|--------------|--------------|-----------|-----------|--|
| Prüfmerkmale | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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** | 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 | - | - | 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 | - | 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 | sonstige Mängel** | 4 | 3 | 2 | - | - | | | | | | |
| hefig | 4 | 3 | - | gärig | 4 | 3 | 2 | 1 | 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 | - | 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 | sonstige Mängel** | 4 | 3 | 2 | - | | =Erzielte Qualitätszahl | | | | | |
| fremdartig sauer | - | - | 2* | 1* | Nebengeschmack | 4 | 3 | - | nicht bewertbar | - | - | - | - | | | | | | | |
| salzig | 4 | 3* | - | | | | | | | | | | | | | | | | | |

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

100
20
5,00

Artikel: **Brodowiner**

Oberfläche, Krusteneigenschaften:

- Krustenrisse

