

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Bäckereitechnologie

Sensoriklabor

Rainer Hoppenstedt
Leiter Sensoriklabor

rainer.hoppenstedt@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-187
Fax 033200 89-191

29.12.2022

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 28.12.2022
Produktprüfung: 29.12.2022

PRODUKTBEZEICHNUNG

Frankenlaib 1,5kg

Säuregrad: 10,25

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Frankenlaib 1,5 kg

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung											
1. Form, Aussehen										Bewertung:		x 2 =		10									
										X		4		3		2		1		0		Bemerkungen:	
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	4	-	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	4	-	-	4	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	4	-	-	4	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		x 2 =		10									
										X		4		3		2		1		0		Bemerkungen:	
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	4	3	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	4	-	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		x 3 =		15									
										X		4		3		2		1		0		Bemerkungen:	
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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 ungequollene Körner	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	4	-	-	4	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	
4. Textur										Bewertung:		x 4 =		20									
										X		4		3		2		1		0		Bemerkungen:	
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
beeinträchtigtiger Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	-	-	-	4	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	4	-	-	4	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	
5. Geruch										Bewertung:		x 3 =		15									
										X		4		3		2		1		0		Bemerkungen:	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	-	-	4	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
hefig	4	3	-	gärig	-	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	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	-	-	4	-	-	4	3	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	-	-	-	-	-	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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	
salzig	4	3*	-																				

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

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

Bäckereitechnologie

IGV GmbH • Arthur-Scheunert-Allee 40-41 • 14558 Nuthetal

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Sensoriklabor

Rainer Hoppenstedt
Leiter Sensoriklabor

rainer.hoppenstedt@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-187
Fax 033200 89-191

29.12.2022

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 28.12.2022
Produktprüfung: 29.12.2022

PRODUKTBEZEICHNUNG

Paderborner 1kg

Säuregrad: 10,83

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: Paderborner 1 kg

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	-	-	-	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 =		
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 ungleichmäßige 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 =		
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	-	-	-	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 =		
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 =	100
	20
=Erzielte Qualitätszahl	5,00

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Sensoriklabor

Rainer Hoppenstedt
Leiter Sensoriklabor

rainer.hoppenstedt@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-187
Fax 033200 89-191

29.12.2022

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 28.12.2022
Produktprüfung: 29.12.2022

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel Essener 600g

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel Essener 600g

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	-	-	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	-	Schneiderückstände (Krustenpartikel)	4	-	-	Bemerkungen:		
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	Flohräume	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 =	
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

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Sensoriklabor

Rainer Hoppenstedt
Leiter Sensoriklabor

rainer.hoppenstedt@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-187
Fax 033200 89-191

29.12.2022

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 28.12.2022
Produktprüfung: 29.12.2022

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel-Sprössling 500g

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Sprössling 500g

										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**	-	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	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 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	-	-	-	0									
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-														
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	4	3	2	-									
fremdartig sauer	-	-	2*	Nebengeschmack	4	3	-														
salzig	4	3*	-																		

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

100
20
=Erzielte Qualitätszahl
5,00