

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

Bäckereitechnologie

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

16.02.2023

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 15.02.2023

Produktprüfung: 16.02.2022

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Das Hafer**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**5,00**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Das Hafer 500g

## Prüfmerkmale

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung					
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>		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 Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	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>		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	-	-	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	-	-										
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>		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	-	-	-	-				0	
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-										
<b>4. Textur</b>										<b>Bewertung:</b>		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	-	-	-					
beeinträchtiger 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>		x 3 =				<b>15</b>	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	-				
hefig	4	3	-	gärgig	4	3	2	1	nicht bewertbar	-	-	-	-			0	
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1									
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>		x 6 =		<b>30</b>			
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärgig	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	sonstige Mängel**	4	3	2	-				
fremdartig sauer	-	-	2*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-	0				
salzig	4	3*	-														
												=Erzielte Qualitätszahl				<b>5,00</b>	

\* 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

Rainer Hoppenstedt  
Leiter Sensoriklabor

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

16.02.2023

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 15.02.2023  
Produktprüfung: 16.02.2023

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Dinkel-Möhre**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**5,00**



Prüfer

Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Möhre 500 g

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung			
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 2 =</b>		<b>10</b>	
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	hoher 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	-	-								
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>		<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	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	-	-	-	-			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	-	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	-	-								
<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	sonstige Mängel**	4	3	2	-			
hefig	4	3	-	gärgig	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	-			0
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2								
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>		<b>x 6 =</b>		<b>30</b>	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärgig	4	3	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung =  =Erzielte Qualitätszahl	
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	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

**5,00**

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

16.02.2023

**PRÜFBERICHT****DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON**

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

**EINGESANDTEN PROBE**

Probeneingang: 15.02.2023  
Produktprüfung: 16.02.2023

**PRODUKTBEZEICHNUNG****Frankenlaib**

Säuregrad: 11,51

**ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON****5,00**

Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Frankenlaib 1500g

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung			
<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**	-	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 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	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	-	-								
<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	-	-	-	-			
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	-	-	-			
beeinträchtigte 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 3 =</b>		<b>15</b>	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	-			
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	-	-	-	-			
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 =  =Erzielte Qualitätszahl		
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	4	3	2	-			
fremdartig sauer	-	-	2*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-			
salzig	4	3*	-												

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen

**5,00**

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

16.02.2023

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 15.02.2023  
Produktprüfung: 16.02.2023

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Paderborner**

Säuregrad: 10,10

4,90

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Paderborner 1000 g

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung				
<b>1. Form, Aussehen</b>										Bewertung: 5   <b>X</b>   3   2   1   0		x 2 =		8		
zu ungleichmäßige Form	X	-	-	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 Kopffenden	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>										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	-	-									
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										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	-	-									
<b>4. Textur</b>										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	-	-									
<b>5. Geruch</b>										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								
<b>6. Geschmack</b>										Bewertung: X   4   3   2   1   0		x 6 =		30		
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1				
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	2	1	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*	1*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	0			
salzig	4	3*	-													
												Gewichtete Gesamtbewertung =		98 20		
												=Erzielte Qualitätszahl		<b>4,90</b>		

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen



**Artikel:** Paderborner 1000g

Form, Aussehen:

- Ungleichmäßige Form

