

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

02.03.2023

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 01.03.2023

Produktprüfung: 02.03.2022

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Bauernbrot, 1000g**

Säuregrad: 11,42

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**4,90**



Prüfer

Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Bauernbrot 1000g

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung			
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>5</b>   <b>4</b>   <b>3</b>   <b>2</b>   <b>1</b>   <b>0</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	-	-			
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	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2			
schlecht getrennte Kopffenden	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>5</b>   <b>4</b>   <b>3</b>   <b>2</b>   <b>1</b>   <b>0</b>	x 2 =	<b>8</b>	
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	-	-	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>5</b>   <b>4</b>   <b>3</b>   <b>2</b>   <b>1</b>   <b>0</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	-	-	Krustenrisse	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>5</b>   <b>4</b>   <b>3</b>   <b>2</b>   <b>1</b>   <b>0</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	-	-			
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>5</b>   <b>4</b>   <b>3</b>   <b>2</b>   <b>1</b>   <b>0</b>	x 3 =	<b>15</b>	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	Bemerkungen:	
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	nicht bewertbar	-	-	-		
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1						
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>5</b>   <b>4</b>   <b>3</b>   <b>2</b>   <b>1</b>   <b>0</b>	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	-	dumpfmuffig	-	-	2			
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	3	-	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

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

02.03.2023

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

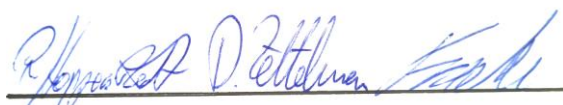
Probeneingang: 01.03.2023  
Produktprüfung: 02.03.2023

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Dinkel-Rosinenbrot 500g**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**5,00**



Prüfer

**Beurteilung von Brot\*** (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Rosinenbrot 500 g

**Prüfmerkmale**

				Bewertung:							Gewichtungs-faktoren =			Gewichtete Bewertung		
				X	4	3	2	1	0	x 2 =			10			
<b>1. Form, Aussehen</b>											x 2 =			10		
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:		
flache Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
runde Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-			
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
Tailenbildung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-			
eingefallene Oberfläche	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
schlecht getrennte Kopfenen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-			
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-			
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0			
				Bewertung: X 4 3 2 1 0							x 2 =			10		
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>											x 2 =			10		
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-	Bemerkungen:		
helle Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-			
dunkle Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-			
stumpfe Oberfläche	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-			
Schrumpffalten	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-			
Blasen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-			
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0			
				Bewertung: X 4 3 2 1 0							x 3 =				15	
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>											x 3 =				15	
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	4	3	-	-	-	-	4	-	-	-		Bemerkungen:	
geringe Lockerung	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
übermäßige Lockerung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-			
Wasserring	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0			
				Bewertung: X 4 3 2 1 0							x 4 =			20		
<b>4. Textur</b>											x 4 =			20		
krümelt beim Schneiden	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:		
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
beeinträchtigtger Zusammenhalt	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-			
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	4	3	2	-	-	-	4	3	2	-			
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-			
helle Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0			
				Bewertung: X 4 3 2 1 0							x 3 =				15	
<b>5. Geruch</b>											x 3 =				15	
wenig aromatisch	4	-	-	-	-	2	1	-	-	4	3	2	-			
hefig	4	3	-	4	3	2	-	-	-	-	-	-	0			
Nebengeruch	4	3	-	-	-	2	1	-	-	-	-	-	0			
				Bewertung: X 4 3 2 1 0							x 6 =			30		
<b>6. Geschmack</b>											x 6 =			30		
wenig aromatisch	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung =	
aromaarm	-	3	-	4	3	-	-	-	-	-	-	2	1	-		
fade	-	-	2	4	3	-	-	-	-	-	-	2	1	-		
kleistrig/teigig	-	3	2	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	4	3	-	-	-	-	4	3	-	-	-		
sauer	4	3	2*	4	3	-	-	-	-	4	3	-	-	-		
herbsauer	-	3	2*	-	-	2	1	-	-	4	3	2	-	-		
fremdartig sauer	-	-	2*	4	3	-	-	-	-	4	3	-	-	-		
salzig	4	3*	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	0	-		
				Bewertung: X 4 3 2 1 0							=Erzielte Qualitätszahl			<b>5,00</b>		

\* 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

02.03.2023

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

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

**EINGESANDTEN PROBE**

Probeneingang: 01.03.2023  
Produktprüfung: 02.03.2023

**PRODUKTBEZEICHNUNG****Haselnuss-Sesambrot 750 g****ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON****5,00**

Prüfer

**Beurteilung von Brot\*** (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Haselnuss-Sesambrot 750 g

										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung			
<b>Prüfmerkmale</b>														
<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	-	-							
schlecht getrennte Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2							
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-		
schlecht haftende Bestreuerung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0		
<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	-	-	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>	<b>X</b> 4 3 2 1 0	x 3 =		<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	-	-							
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>	<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	-	-	-		
beeinträchtigt 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>	<b>X</b> 4 3 2 1 0	x 3 =		<b>15</b>
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						
<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	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	sonstige Mängel**	4	3	2	-	
fremdartig sauer	-	-	2*	1* 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

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

02.03.2023

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 01.03.2023  
Produktprüfung: 02.03.2023

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Roggenbrot 1000g**

Säuregrad: 12,71

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Roggenbrot 1000 g

										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung			
<b>Prüfmerkmale</b>														
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>10</b>			
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 Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	4	3	2	-	4	3	2	-		
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	-	4	3	2	-		
schlecht haftende Bestreuerung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	-	4	-	-	0		
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>10</b>			
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		
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>15</b>			
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		
<b>4. Textur</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>20</b>			
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:	
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	-	4	-	-	-		
beeinträchtiger 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	3	2	-		
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	-	4	-	-	0		
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>15</b>			
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	-		
hefig	4	3	-	gärrig	-	-	2	1	-	-	-	0		
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	-	0		
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>30</b>			
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	-	4	3	2	1	Gewichtete Gesamtbewertung =	
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	-	4	-	2	1		
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	-	4	-	2	1		
kleistrig/teigig	-	-	2	herb/streng	4	3	-	-	4	-	2	1		
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*	Nebengeschmack	4	3	-	-	4	-	-	0		
salzig	4	3*	-											
										<b>=Erzielte Qualitätszahl</b>	<b>5,00</b>			

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen



**Artikel:** Roggenbrot 1000g

Oberflächen-/Krusteneigenschaften:

- Rissige Kruste

