

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

23.03.2023

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 22.03.2023
Produktprüfung: 23.03.2023

PRODUKTBEZEICHNUNG

Frankenlaib 1,5kg

Säuregrad: 10,56

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Frankenlaib 1,5kg

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung		
1. Form, Aussehen										Bewertung:	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 Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-		
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-		-	-	-		
schlecht haftende Bestreuerung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-		-	-	-		
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:	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	-	-	abgerissene 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:	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	-	-	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	-	-		-	-	-		
4. Textur										Bewertung:	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:	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	1	-	-	-		
Nebengeruch	4	3	-	dumppf/muffig	-	-	2	1	-	-	-		
6. Geschmack										Bewertung:	4 3 2 1 0	x 6 =	30
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	Bemerkungen:	
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2		
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumppf/muffig	-	-	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	4	3	2		
fremdartig sauer	-	-	2*	Nebengeschmack	4	3	-		-	-	-		
salzig	4	3*	-		4	3	-		-	-	-		

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete
Gesamtbewertung = $\frac{100}{20}$
=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

23.03.2023

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 22.03.2023
Produktprüfung: 23.03.2023

PRODUKTBEZEICHNUNG

Märkische Kruste

Säuregrad: 8,17

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: Märkische Kruste 1000g

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung				
1. Form, Aussehen										Bewertung:		x 2 =		10		
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 Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-	-	-	-	-				
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	4	3	2	-	-				
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	-	-	-	-	0				
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		x 2 =		10		
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	-	-	-	-	-	-	0				
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		x 3 =		15		
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	-	-	-	-	-	-	0				
4. Textur										Bewertung:		x 4 =			20	
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	Bemerkungen:			
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	4	-	-	-	-				
beeinträchtigt 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	-	-	-	-				
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	-	-	-	-	0				
5. Geruch										Bewertung:		x 3 =		15		
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	4	3	2	1	-		Bemerkungen:		
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	-	-	-	-	0				
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	-	-	-	-	0				
6. Geschmack										Bewertung:		x 6 =		30		
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	4	3	2	1	-	Bemerkungen:			
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	-	-	2	1	-				
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	-	-	2	1	-				
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-	-	-	2	1	-				
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	-	-	-	-	-				
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-	-	-	-	-	-				
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	4	3	2	-	-				
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	-	-	-	-	0				
salzig	4	3*	-	nicht bewertbar	-	-	-	-	-	-	-	0				

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete
Gesamtbewertung = $\frac{100}{20}$
=Erzielte Qualitätszahl **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

23.03.2023

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 22.03.2023
Produktprüfung: 23.03.2023

PRODUKTBEZEICHNUNG

Ciabatta

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Ciabatta 200g

										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung		
Prüfmerkmale													
1. Form, Aussehen										Bewertung:	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	-	-	-		
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-		-	-	-		
schlecht haftende Bestreuerung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-		-	-	0		
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:	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	-	-	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	-	-		-	-	0		
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:	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	-	-	-		
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-		-	-	0		
4. Textur										Bewertung:	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	-	-		-	-	0		
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-		-	-	0		
5. Geruch										Bewertung:	x 3 =		15
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	Bemerkungen:	
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	-	-	-		
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	0		
6. Geschmack										Bewertung:	x 6 =	30	
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	-	-	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*	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-		
salzig	4	3*	-		4	3	-		-	-	0		
										=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

23.03.2023

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 22.03.2023
Produktprüfung: 23.03.2023

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel-Sprössling

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Sprössling 500 g

Prüfmerkmale

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung					
1. Form, Aussehen										Bewertung:		x 2 =		10			
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 Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-	-	-	-	-					
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	4	3	2	-	-					
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	-	-	-	-	0					
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		x 2 =		10			
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	-	-	-	-	-	-	0					
3. Lockerung, Krumbild										Bewertung:		x 3 =		15			
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	-	-	-	-	-	-	0					
4. Textur										Bewertung:		x 4 =			20		
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	Bemerkungen:				
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	4	-	-	-	-					
beeinträchtigt 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	-	-	-	-					
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	-	-	-	-	0					
5. Geruch										Bewertung:		x 3 =		15			
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	-	-	-	-		Bemerkungen:			
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	-	4	3	2	-					
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	-	0					
6. Geschmack										Bewertung:		x 6 =		30			
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	4	3	2	1	-	Bemerkungen:				
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	-	-	2	1	-					
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	-	-	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	-	-	-	-	-	0					
salzig	4	3*	-	nicht bewertbar	-	-	-	-	-	-	-	0					
												Gewichtete Gesamtbewertung =		100 20			
														=Erzielte Qualitätszahl		5,00	

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen