

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

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

08.06.2023

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 07.06.2023  
Produktprüfung: 08.06.2023

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Paderborner 1000g**

Säuregrad: 13,68

---

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**4,85**



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. Torsten Schweikert  
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: BEVODE33HAN33

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Paderborner 1000g

|  |   |    |    |                               |   |   |   |                                       |                   | Gewichtungs-<br>faktoren = |   | Gewichtete<br>Bewertung |              |  |             |
|--|---|----|----|-------------------------------|---|---|---|---------------------------------------|-------------------|----------------------------|---|-------------------------|--------------|--|-------------|
| <b>Prüfmerkmale</b>                          |   |    |    |                               |   |   |   |                                       |                   |                            |   |                         |              |  |             |
| <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 Kopfenden                 | 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>          |   | 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                       | -                 | -                          | - | -                       |              |  |             |
| Sprenkel/Flecken/Stippen                     | 4 | -  | -  | dünne Kruste                  | 4 | - | - |                                       |                   |                            |   |                         |              |  |             |
| <b>3. Lockerung, Krumenbild</b>              |   |    |    |                               |   |   |   |                                       |                   | <b>Bewertung:</b>          |   | x 3 =                   |              | <b>12</b>  |             |
| <u>zu ungleichmäßige Lockerung</u>           | X | -  | -  | 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                       | -                 | -                          | - | -                       |              |  |             |
| 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                 | -                          | - | -                       |              |  |             |
| 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>          |   | x 3 =                   |              | <b>15</b>  |             |
| wenig aromatisch                             | 4 | -  | -  | Fremdgeruch**                 | - | - | 2 | 1                                     | sonstige Mängel** | 4                          | 3 | 2                       | -            | verbrannte Saaten                                    |             |
| hefig  | 4 | 3  | -  | gärig                         | 4 | 3 | 2 | 1                                     | nicht bewertbar   | -                          | - | -                       | -            |  |             |
| Nebengeruch                                  | 4 | 3  | -  | dumpf/muffig                  | - | - | 2 | 1                                     |                   |                            |   |                         |              |  |             |
| <b>6. Geschmack</b>                          |   |    |    |                               |   |   |   |                                       |                   | <b>Bewertung:</b>          |   | x 6 =                   |              | <b>30</b>  |             |
| wenig aromatisch                             | 4 | -  | -  | süß                           | 4 | - | - | gärig                                 | 4                 | 3                          | 2 | 1                       | -            | verbrannte Saaten<br>Gewichtete<br>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* | Nebengeschmack                | 4 | 3 | - | nicht bewertbar                       | -                 | -                          | - | -                       |              |  |             |
| salzig                                       | 4 | 3* | -  |                               |   |   |   |                                       |                   |                            |   |                         |              |  |             |
|  |   |    |    |                               |   |   |   |                                       |                   |                            |   | =Erzielte Qualitätszahl |              |  | <b>4,85</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

08.06.2023

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 07.06.2023  
Produktprüfung: 08.06.2023

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Dinkel-Rosienbrot**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**4,90**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Rosienbrot 500g

| Prüfmerkmale                                 |   |    |    | Bewertung:        |   |   |   |   |   |   | Gewichtungs-faktoren = |   |   | Gewichtete Bewertung |  |  |
|--|---|----|----|-------------------|---|---|---|---|---|---|------------------------|---|---|----------------------|--|--|
| <b>1. Form, Aussehen</b>                     |   |    |    | <b>Bewertung:</b> |   |   |   |   |   |   | x 2 =                  |   |   | <b>8</b>             |  |  |
| zu ungleichmäßige Form                       | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | 5 | X | 3 | 2                      | 1 | 0 | Bemerkungen:         |  |  |
| flache Form                                  | X | -  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | - | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| runde Form                                   | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | 3 | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| nicht ausgefüllte Form                       | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | - | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| Tailenbildung                                | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | 3 | 2 | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| eingefallene Oberfläche                      | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | - | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| schlecht getrennte Seitenflächen             | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | - | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| schlecht getrennte Kopfenden                 | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | 3 | 2 | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| unsaubere Seitenflächen                      | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | - | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| schlecht haftende Bestreung                  | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | - | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| <b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b> |   |    |    | <b>Bewertung:</b> |   |   |   |   |   |   | x 2 =                  |   |   | <b>10</b>            |  |  |
| zu ungleichmäßige Bräunung                   | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | X | 4 | 3 | 2                      | 1 | 0 | Bemerkungen:         |  |  |
| helle Bräunung                               | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | 3 | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| dunkle Bräunung                              | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | 3 | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| stumpfe Oberfläche                           | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | 3 | 2 | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| Schrumpffalten                               | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | 3 | 2 | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| Blasen                                       | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | 3 | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| Sprenkel/Flecken/Stippen                     | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | - | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| <b>3. Lockerung, Krumenbild</b>              |   |    |    | <b>Bewertung:</b> |   |   |   |   |   |   | x 3 =                  |   |   | <b>15</b>            |  |  |
| zu ungleichmäßige Lockerung                  | 4 | -  | -  | 4                 | 3 | - | - | X | 4 | 3 | 2                      | 1 | 0 | Bemerkungen:         |  |  |
| geringe Lockerung                            | 4 | 3  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | - | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| übermäßige Lockerung                         | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | - | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| nicht artgemäße Lockerung                    | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | - | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| geringe Lockerung am Boden                   | 4 | 3  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | - | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| dichte Porung in der Randzone                | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | - | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| Wasserring unter der Kruste                  | 4 | 3  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | 3 | 2 | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| Wasserring                                   | 4 | 3  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | - | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| <b>4. Textur</b>                             |   |    |    | <b>Bewertung:</b> |   |   |   |   |   |   | x 4 =                  |   |   | <b>20</b>            |  |  |
| krümelt beim Schneiden                       | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | X | 4 | 3 | 2                      | 1 | 0 | Bemerkungen:         |  |  |
| beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben    | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | - | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| beeinträchtigtger Zusammenhalt               | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | - | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| beeinträchtigte Bestreichbarkeit             | 4 | -  | -  | 4                 | 3 | 2 | - | 4 | 3 | 2 | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| zu ungleichmäßige Toastbräunung              | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | 3 | 2 | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| helle Toastbräunung                          | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | - | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| <b>5. Geruch</b>                             |   |    |    | <b>Bewertung:</b> |   |   |   |   |   |   | x 3 =                  |   |   | <b>15</b>            |  |  |
| wenig aromatisch                             | 4 | -  | -  | -                 | - | 2 | 1 | X | 4 | 3 | 2                      | 1 | 0 | Bemerkungen:         |  |  |
| hefig  | 4 | 3  | -  | 4                 | 3 | 2 | 1 | 4 | 3 | 2 | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| Nebengeruch                                  | 4 | 3  | -  | -                 | - | 2 | 1 | 4 | - | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| <b>6. Geschmack</b>                          |   |    |    | <b>Bewertung:</b> |   |   |   |   |   |   | x 6 =                  |   |   | <b>30</b>            |  |  |
| wenig aromatisch                             | 4 | -  | -  | 4                 | - | - | - | 4 | 3 | 2 | 1                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| aromaarm                                     | - | 3  | -  | 4                 | 3 | - | - | 4 | - | - | 2                      | 1 | - | Bemerkungen:         |  |  |
| fade   | - | -  | 2  | 4                 | 3 | - | - | 4 | - | - | 2                      | 1 | - | Bemerkungen:         |  |  |
| kleistrig/teigig                             | - | 3  | 2  | 4                 | - | - | - | 4 | - | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| nicht abgerundet (unharmonisch)**            | 4 | -  | -  | 4                 | 3 | - | - | 4 | 3 | 2 | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| sauer  | 4 | 3  | 2* | 4                 | 3 | - | - | 4 | 3 | 2 | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| herbsauer                                    | - | 3  | 2* | -                 | - | 2 | 1 | 4 | 3 | 2 | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| fremdartig sauer                             | - | -  | 2* | 4                 | 3 | - | - | 4 | - | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |
| salzig                                       | 4 | 3* | -  | 4                 | 3 | - | - | 4 | - | - | -                      | - | - | Bemerkungen:         |  |  |

Gewichtete Gesamtbewertung = 98  
 =Erzielte Qualitätszahl **4,90**

\* 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

08.06.2023

**PRÜFBERICHT**

**DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON**

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

**EINGESANDTEN PROBE**

Probeneingang: 07.06.2023  
Produktprüfung: 08.06.2023

---

**PRODUKTBEZEICHNUNG**

**Dinkel-Emmer mit Sesam 500g**

---

**ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON**

---

**5,00**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Emmer mit Sesam 500g

| Prüfmerkmale                                 |   |    |    |                               |   |   |   |                                      |   | Gewichtungs-<br>faktoren =    | Gewichtete<br>Bewertung |                                 |
|--|---|----|----|-------------------------------|---|---|---|--------------------------------------|---|-------------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| <b>1. Form, Aussehen</b>                     |   |    |    |                               |   |   |   |                                      |   | <b>Bewertung:</b> X 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 | - | - | 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> X 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 | -  | -  | 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 | - | - |                                      |   |                               |                         |                                 |
| <b>3. Lockerung, Krumenbild</b>              |   |    |    |                               |   |   |   |                                      |   | <b>Bewertung:</b> 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 | - | - |                                      |   |                               |                         |                                 |
| <b>4. Textur</b>                             |   |    |    |                               |   |   |   |                                      |   | <b>Bewertung:</b> X 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 | -                             | -                       |                                 |
| 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 | - | - |                                      |   |                               |                         |                                 |
| <b>5. Geruch</b>                             |   |    |    |                               |   |   |   |                                      |   | <b>Bewertung:</b> X 4 3 2 1 0 | x 3 =                   | <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> X 4 3 2 1 0 | x 6 =                   | <b>30</b>                       |
| wenig aromatisch                             | 4 | -  | -  | süß                           | 4 | - | - | gärig                                | 4 | 3                             | 2                       | Gewichtete<br>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* Nebengeschmack             | 4 | 3 | - |                                      |   |                               |                         |                                 |
| salzig                                       | 4 | 3* | -  |                               | 4 | 3 | - |                                      |   |                               |                         |                                 |

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen

100  
20  
**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

08.06.2023

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

---

Probeneingang: 07.06.2023  
Produktprüfung: 08.06.2023

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Frankenlaib 1500g**

Säuregrad: 12,71

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

5,0



Prüfer

Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Frankenlaib 1500g

Prüfmerkmale

|  |   |    |    |                               |                |   |   |                                      |                   | Gewichtungs-<br>faktoren = |   | Gewichtete<br>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                 | -                          | - |                         |   |           |              |  |           |  |
| 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                 | -                          | - |                         |   |           |              |  |           |  |
| 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>x 3 =</b> |  | <b>15</b> |  |
| 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                                    |                   |                            |   |                         |   |           |              |  |           |  |
| <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<br>Gesamtbewertung = <u>100</u><br><br>=Erzielte Qualitätszahl <b>5,00</b> |           |              |  |           |  |
| aromaarm                                     | - | 3  | -  | bitter                        | 4              | 3 | 2 | 1                                    | -                 | -                          | 2 | 1                       |   |           |              |  |           |  |
| fade   | - | -  | 2  | überwürzt                     | 4              | 3 | - | -                                    | -                 | -                          | 2 | 1                       |   |           |              |  |           |  |
| kleistrig/teigig                             | - | -  | 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   | -                          | - | -                       |   |           |              |  |           |  |
| salzig                                       | 4 | 3* | -  |                               |                |   |   |                                      |                   |                            |   |                         |   |           |              |  |           |  |

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen



**Artikel:**

**Paderborner**

Lockerung, Krumenbild:

- zu ungleichmäßige Lockerung



**Artikel:** Dinkel-Rosienenbrot

Form, Aussehen:

- flache Form



**Artikel: Dinkel-Rosienenbrot**

Form, Aussehen:

- flache Form

