

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

Sensoriklabor

Rainer Hoppenstedt  
Leiter Sensoriklabor

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

29.06.2023

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 28.06.2023  
Produktprüfung: 29.06.2023

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Bauernbrot**  
Säuregrad: 11,36

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Bauernbrot 1000g

										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung							
<b>Prüfmerkmale</b>																		
<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>		
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	hohler Boden	4	-	-	-	-	-	-	Bemerkungen:	x 2 =	<b>10</b>
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	-	-											
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>X</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>		
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	dicke Kruste	4	3	-	-	-	-	-	Bemerkungen:	x 2 =	<b>10</b>
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	verbrannte Kruste	4	-	-	-	-	-	-			
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	abgerissene Krustensrisse	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</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>		
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	Schneiderückstände (Krustenpartikel)	4	-	-	-	-	-	-	Bemerkungen:	x 3 =	<b>15</b>
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>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>		
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	klebende Krume	4	-	-	-	-	-	-	Bemerkungen:	x 4 =	<b>20</b>
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>		
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	1	-	-	Bemerkungen:	x 3 =	<b>15</b>
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	nicht bewertbar	-	-	-	-	-	-			
Nebengeruch	4	3	-	dumft/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>		
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-	-	-	Bemerkungen:	x 6 =	<b>30</b>
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1	-	-	-			
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumft/muffig	-	-	2	1	-	-	-			
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	3	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-	-	-	-	Gewichtete Gesamtbewertung =	$\frac{100}{20}$	
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	-	-	-	=Erzielte Qualitätszahl	<b>5,00</b>	
fremdartig sauer	-	-	2*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-	-	-	-			
salzig	4	3*	-															

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen

Bäckereitechnologie

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

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

**Sensoriklabor**

Rainer Hoppenstedt  
Leiter Sensoriklabor

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

29.06.2023

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 28.06.2023  
Produktprüfung: 29.06.2023

---

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Brodowiner**

Säuregrad: 15,60

---

**5,00**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---



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](mailto:igv-office@igv-gmbh.de) • [www.igv-gmbh.de](http://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: BEVODE33

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Brodowiner 750g

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	-	-	-			
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	-	-								
schlecht getrennte Kopfpoden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2								
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-			
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0			
<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	-	-	abgesplittete 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 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	-	-								
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 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	-	-								
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 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	-	-	-	0		
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	-	dumpf/muffig	-	-	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*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	0			
salzig	4	3*	-												

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen

Bäckereitechnologie

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

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

**Sensoriklabor**

Rainer Hoppenstedt  
Leiter Sensoriklabor

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

29.06.2023

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 28.06.2023  
Produktprüfung: 29.06.2023

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Dinkel-Sprössling**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**5,00**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Sprössling 500g

										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung			
<b>Prüfmerkmale</b>														
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>X</b>   4   3   2   1   0	<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	-	-		-	-	0			
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>X</b>   4   3   2   1   0	<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	-	-		-	-	0			
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>X</b>   4   3   2   1   0		<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 ungleichmäßige Körner	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2			
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-			
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-		-	-	0			
<b>4. Textur</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>X</b>   4   3   2   1   0	<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	-	-		-	-	0			
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-		-	-	0			
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>X</b>   4   3   2   1   0		<b>x 3 =</b>	<b>15</b>
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	Bemerkungen:	
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-			
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1		-	-			
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>	<b>X</b>   4   3   2   1   0	<b>x 6 =</b>	<b>30</b>	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	Gewichtete Gesamtbewertung = $\frac{100}{20}$  =Erzielte Qualitätszahl <b>5,00</b>		
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	-		-	-	0			
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	4	3	2			
fremdartig sauer	-	-	2*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-			
salzig	4	3*	-		4	3	-		-	-	0			

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

Sensoriklabor

Rainer Hoppenstedt  
Leiter Sensoriklabor

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

29.06.2023

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 28.06.2023  
Produktprüfung: 29.06.2023

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Haselnuss-Sesambrot**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**5,00**



Prüfer

Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Haselnuss-Sesambrot 750 g

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

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen