

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

20.07.2023

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 19.07.2023
Produktprüfung: 20.07.2023

PRODUKTBEZEICHNUNG

Das Hafer 500g

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,90



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Das Hafer 500 g

Prüfmerkmale

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung				
1. Form, Aussehen										Bewertung:		x 2 =		10		
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	4	3	2	1	0	Bemerkungen:			
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	4	3	-	-	-				
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	4	3	-	-	-				
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	4	3	2	-	-				
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	4	3	2	-	-				
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	4	3	2	-	-				
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	4	3	2	-	-				
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-	-	-	-	-				
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	4	3	2	-	-				
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	4	3	2	-	-				
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		x 2 =		8		
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	4	3	2	1	0	Bemerkungen:			
helle Bräunung	4	-	-	<u>risige Kruste / Krustenrisse</u>	X	-	-	4	3	-	-	-				
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	4	3	-	-	-				
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplittete Kruste	4	-	-	4	3	2	-	-				
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	4	3	-	-	-				
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	4	3	-	-	-				
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	4	3	-	-	-				
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		x 3 =		15		
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	4	3	2	1	0	Bemerkungen:			
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	4	3	-	-	-				
übermäßige Lockerung	4	-	-	Krumenrisse	4	-	-	4	3	-	-	-				
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	4	3	-	-	-				
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	4	3	-	-	-				
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-	4	3	2	-	-				
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	4	3	2	-	-				
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	4	3	2	-	-				
4. Textur										Bewertung:		x 4 =		20		
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	4	3	2	1	0	Bemerkungen:			
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	4	3	-	-	-				
beeinträchtigt Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	4	3	-	-	-				
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	-	-	-	-	-				
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	4	3	2	-	-				
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	4	3	2	-	-				
5. Geruch										Bewertung:		x 3 =		15		
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	1	0			
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	-	-	-	-	-				
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	-	-				
6. Geschmack										Bewertung:		x 6 =		30		
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	4	3	2	1	0	Bemerkungen:			
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	-	-	2	1	-				
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	-	-	2	1	-				
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	3	-	-	-	2	1	-				
nicht abgerundet (unharm. nisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	-	-	2	1	-				
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-	-	-	2	1	-				
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	4	3	2	-				
fremdartig sauer	-	-	2*	Nebengeschmack	4	3	-	-	-	2	1	-				
salzig	4	3*	-		4	3	-	-	-	2	1	-				

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete Gesamtbewertung =	98
=Erzielte Qualitätszahl	4,90

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

20.07.2023

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 19.07.2023
Produktprüfung: 20.07.2023

PRODUKTBEZEICHNUNG

Vierschrotbrot 1000g

Säuregrad: 9,12

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Vierschrotbrot 1000g

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung										
Prüfmerkmale																						
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 Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	4	3	2	-	-	-	-	-	-									
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	4	3	2	-	-	-									
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	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	-	-	abgesplitterte 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									
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	-	-	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	-	-	-	-	-	-									
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	4	3	2	-	-	-									
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	4	-	-	-	-	0									
5. Geruch										Bewertung:		x 3 =								15		
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	-	-									
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	-	-	-	-	-	0									
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	-	-	0									
6. Geschmack										Bewertung:		x 6 =		30								
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	4	3	2	1	-	-	Gewichtete Gesamtbewertung =								
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	1	4	3	2	-	-									
fremdartig sauer	-	-	2*	Nebengeschmack	4	3	-	-	-	-	-	-	0									
salzig	4	3*	-	nicht bewertbar	-	-	-	-	-	-	-	-	0									
												=Erzielte Qualitätszahl										

* 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

20.07.2023

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 19.07.2023
Produktprüfung: 20.07.2023

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkelbrot 500g

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkelbrot 500g

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung					
1. Form, Aussehen										Bewertung:		X 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	-	-	-					
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 Kopfdenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	-					
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-										
schlecht haftende Bestreuung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-										
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		X 4 3 2 1 0		x 2 =		10	
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	dicke Kruste	4	3	-	-	Bemerkungen:				
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	verbrannte Kruste	4	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	-	-										
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		X 4 3 2 1 0		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	-	-										
4. Textur										Bewertung:		X 4 3 2 1 0		x 4 =		20	
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	klebende Krume	4	-	-	-	Bemerkungen:				
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	Krume ballt beim Kauen	4	-	-	-					
beeinträchtigtiger 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:		X 4 3 2 1 0		x 3 =		15	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	-				
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	-					
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1									
6. Geschmack										Bewertung:		X 4 3 2 1 0		x 6 =		30	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-				
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	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*	1*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-				
salzig	4	3*	-														

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete
Gesamtbewertung = **100**
=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

20.07.2023

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 19.07.2023
Produktprüfung: 20.07.2023

PRODUKTBEZEICHNUNG

Saatenbrot 600g

Säuregrad: 12,26

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Saatenbrot 600g

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung					
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	-	-						
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	-	-										
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	-	-						
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	-	-										
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	-	-										
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	-	-										
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-										
5. Geruch										Bewertung:				x 3 =		15	
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									
6. Geschmack										Bewertung:		x 6 =		30			
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gäng	4	3	2	1	Gewichtete Gesamtbewertung =	100			
aromaarm	-	3	-	bitter	-	3	-	ranzig	-	-	2	1					
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2	1					
kleistrig/teigig	-	-	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*	-														

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

=Erzielte Qualitätszahl **5,00**

Artikel: Das Hafer 500g

Oberflächen/Krusteneigenschaften:

- rissige Kuste (Krustenrisse)

