

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

27.07.2023

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 26.07.2023
Produktprüfung: 27.07.2023

PRODUKTBEZEICHNUNG

Frankenlaib 1500g

Säuregrad: 10,28

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. Torsten Schweikert •
Sitz: Nuthetal • Ust-IdNr. DE 171022945 • Amtsgericht Potsdam • HRB-Nr. 7611
Deutsche Bank AG, IBAN: DE52 1207 0000 0300 0874 00, BIC: DEUTDE33HAN
Berliner Volksbank, IBAN: DE85 1009 0000 8271 1110 03, BIC: BEVODE33HAN

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Frankenlaib 1500g

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 Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	-			0	
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-									
schlecht haftende Bestreuung	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	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	-	-	-	-			0	
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	-	-	-	-			0	
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	-	-	-				
beeinträchtigtiger Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-				
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	-			0	
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	nicht bewertbar	-	-	-	-	0			
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1								
6. Geschmack										Bewertung:		x 6 =		30		
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung = 100 =Erzielte Qualitätszahl 5,00		
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1	-			
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2	1	-			
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-									
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-									
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-									
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	-			
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-			0
salzig	4	3*	-													

* 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

27.07.2023

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 26.07.2023
Produktprüfung: 27.07.2023

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel-Rosinenbrot 500g

5,00

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Rosinenbrot 500g

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung					
Prüfmerkmale																	
1. Form, Aussehen										Bewertung:		X 4 3 2 1 0		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 Kopfpoden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	4	3	2	-	-	4	3	2	-	-			
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	-	-	4	3	2	-	-			
schlecht haftende Bestreuung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	-	-	-	-	-	-	0			
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		X 4 3 2 1 0		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	-	-	-	-	-	-	-	-	0			
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		X 4 3 2 1 0		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 3 2 1 0		x 4 =		20	
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-	Bemerkungen:		
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-			
beeinträchtigtiger Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-			
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	-	-	4	3	2	-	-			
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	-	-	4	3	2	-	-			
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	-	-	-	-	-	-	0			
5. Geruch										Bewertung:		X 4 3 2 1 0		x 3 =		15	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	-	4	3	2	1	-			
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	-	-	-	-	-	-	0			
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	-	-	-	0			
6. Geschmack										Bewertung:		X 4 3 2 1 0		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	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
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*	1* Nebengeschmack	4	3	-	-	-	-	-	-	-	0			
salzig	4	3*	-	nicht bewertbar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	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

27.07.2023

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 26.07.2023
Produktprüfung: 27.07.2023

PRODUKTBEZEICHNUNG

Berliner Weißbrot 500g

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Berliner Weißbrot 500g

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =	Gewichtete Bewertung			
1. Form, Aussehen										Bewertung: <input checked="" type="checkbox"/> 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	-	-							
schlecht getrennte Kopfen	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	
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung: <input checked="" type="checkbox"/> 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	-	-							
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3				
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-		0	
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung: <input checked="" type="checkbox"/> 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	-	-							
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2			
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-		0	
4. Textur										Bewertung: <input checked="" type="checkbox"/> 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	-	-							
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	
5. Geruch										Bewertung: <input checked="" type="checkbox"/> 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	-	-	-		0
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1						
6. Geschmack										Bewertung: <input checked="" type="checkbox"/> 4 3 2 1 0	x 6 =	30		
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	Gewichtete Gesamtbewertung =	
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1		
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2	1		
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-							
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-							
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-							
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2		
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	0		
salzig	4	3*	-											
										=Erzielte Qualitätszahl	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

27.07.2023

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 26.07.2023
Produktprüfung: 27.07.2023

PRODUKTBEZEICHNUNG

Märkische Kruste 1000g

Säuregrad: 8,12

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Märkische Kruste 1000 g

										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	-	-	-					
Tailienbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	zu ungleichmäßige Scheibengröße	4	3	2	-					
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	zu ungleichmäßige Scheibendicke	4	-	-	-					
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-					
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	-					0
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-										
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-										
2. Oberflächchen-, 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	-	-	-					
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	-	-	-	-					0
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	-	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	-	-	-	-					0
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	-	-	-					
beeinträchtigte Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-					
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	-					0
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	-	Bemerkungen:			
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	-	0				
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	-	Bemerkungen:			
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	-	-	-	-	0				
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-										
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	4	3	2	-					
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-	0				
salzig	4	3*	-														

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete Gesamtbewertung = **100**
 =Erzielte Qualitätszahl **5,00**