

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

14.09.2023

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 13.09.2023
Produktprüfung: 14.09.2023

PRODUKTBEZEICHNUNG

Das Hafer

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

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

14.09.2023

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 13.09.2023
Produktprüfung: 14.09.2023

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel Rosinenbrot

5,00

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Rosinenbrot 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	-	-	-							
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 Kopfpoden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	-							
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-		4	3	2	-							
schlecht haftende Bestreung	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	-	-	-							
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	-	-		-	-	-	-							
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	-	-	-							
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	-	-		4	3	2	-							
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	1						
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	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	-	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	-	-	-	-							
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-		4	3	2	-							
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	-						
fremdartig sauer	-	-	2*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-							
salzig	4	3*	-		4	-	-		-	-	-	-							

* 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

14.09.2023

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 13.09.2023
Produktprüfung: 14.09.2023

PRODUKTBEZEICHNUNG

Märkische Kruste
Säuregrad: 10,11

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Märkische Kruste 1000g

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung						
1. Form, Aussehen										Bewertung: X		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	-	-	-							
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-		-	-	-							
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-		-	-	0							
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung: X		x 2 =		10				
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	dicke Kruste	4	3	-	Bemerkungen:						
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	verbrannte Kruste	4	3	-							
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	verbrannte Krustenrisse	4	3	-							
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplitterte Kruste	4	-	-	verbrannter Boden	4	3	2							
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	-							
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-							
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-		-	-	0							
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung: X					x 3 =		15	
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	Schneiderückstände (Krustenpartikel)	4	-	-				Bemerkungen:			
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	Flecken	4	-	-							
übermäßige Lockerung	4	-	-	Krumenrisse	4	-	-	Unkrautsamen	4	-	-							
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	zu ungleichmäßige Krumenfarbe	4	-	-							
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	nicht artgemäße Krumenfarbe	4	-	-							
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2							
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-							
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-		-	-	0							
4. Textur										Bewertung: X		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	-	-		-	-	0							
5. Geruch										Bewertung: X					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		x 6 =		30				
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	Gewichtete Gesamtbewertung = <u>100</u> 20 =Erzielte Qualitätszahl 5,00					
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1						
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	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	4	3	2							
fremdartig sauer	-	-	2*	1* 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

14.09.2023

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 13.09.2023
Produktprüfung: 14.09.2023

PRODUKTBEZEICHNUNG

Saatenbrot

Säuregrad: 12,81

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Saatenbrot 1000 g

Prüfmerkmale

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung				
1. Form, Aussehen										Bewertung:		x 2 =		10		
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	4	-	-	-	-	-	Bemerkungen:		
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	4	-	-	-	-	-			
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	4	3	-	-	-	-			
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	4	-	-	-	-	-			
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	4	3	2	-	-	-			
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	4	-	-	-	-	-			
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	4	-	-	-	-	-			
schlecht getrennte Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-	-	-	-	-	-			
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	4	3	2	-	-	-			
schlecht haftende Bestreuung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	-	-	-	-	-	0			
										Bewertung:		x 2 =		10		
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		x 3 =		15		
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			
										Bewertung:		x 3 =			15	
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		x 4 =			20	
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	3	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-	4	-	-	-	-	-			
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	4	3	2	-	-	-			
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	-	-	-	-	-	0			
										Bewertung:		x 4 =		20		
4. Textur										Bewertung:		x 3 =		15		
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			
										Bewertung:		x 3 =			15	
5. Geruch										Bewertung:		x 6 =			30	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	1	-		Bemerkungen:	
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	-	-	-	-	-			
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	-	-	0			
										Bewertung:		x 6 =		30		
6. Geschmack										Bewertung:		x 6 =		30		
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	4	3	2	1	-	-	Bemerkungen:		
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	-	-	-	2	1	-			
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	-	-	-	2	1	-			
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-	-	-	-	2	1	-			
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	-	-	-	-	-	-			
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-	-	-	-	-	-	-			
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	4	3	2	-	-			
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	-	-	-	-	-	0			
salzig	4	3*	-	nicht bewertbar	4	-	-	-	-	-	-	-	-			
										Bewertung:		x 6 =			30	
												Gewichtete Gesamtbewertung =		100 20		
												=Erzielte Qualitätszahl		5,00		

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen