

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

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Bäckereitechnologie

Sensoriklabor

Annette Lehrack
Leiter Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de

Tel. 033200 89-186

Fax 033200 89-191

27.06.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 05.06.2019

Produktprüfung: 06.06.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Sechskornbrot, 1000 g

Säuregrad:

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,75



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

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. Gerd Huschek • Aufsichtsratsvorsitzender: Ralf Andrä

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: Sechskornbrot, 1000 g

Prüfmerkmale										Gewichtungs-faktoren =		Gewichtete Bewertung						
1. Form, Aussehen										Bewertung:		x 2 =		10				
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	4	3	-	-	Bemerkungen: geringe Bestreuung						
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 Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-	-	-	-							
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	4	3	2	-							
schlecht haftende Bestreuung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	-	-	-	0							
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		x 2 =		8				
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	4	3	-	-	Bemerkungen:						
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	X	-	-	4	3	-	-							
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 3 =		12	
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	X	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. Struktur, Elastizität										Bewertung:		x 4 =		20				
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:						
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	4	-	-	-							
beeinträchtigtger Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	4	-	-	-							
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	4	-	-	-							
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	4	3	2	-							
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	-	-	-	0							
5. Geruch										Bewertung:					x 3 =		15	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	4	3	2	1							
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	-	-	-	0							
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	-	-	-	0							
6. Geschmack										Bewertung:		x 6 =		30				
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	4	3	2	1	Gewichtete Gesamtbewertung =	95					
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	4	3	2	-							
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	-	-	-	0							
salzig	4	3*	-	sonstige Mängel**	-	-	1	-	-	-	-							
				nicht bewertbar	4	3	-	-	-	-	0							

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

=Erzielte Qualitätszahl **4,75**

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Sensoriklabor

Annette Lehrack
Leiter Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-186
Fax 033200 89-191

27.06.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

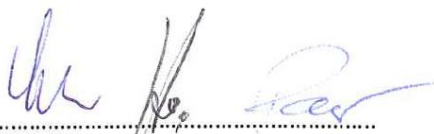
Probeneingang: 05.06.2019
Produktprüfung: 06.06.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Schwarzbrot, 2x 750 g
Säuregrad: 12,81

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,70



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Schwarzbrot, 2x 750 g

Prüfmerkmale

						Bewertung: 5 X 3 2 1 0							Gewichtungs-faktoren =		Gewichtete Bewertung		
1. Form, Aussehen														x 2 =		8	
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	hohler Boden	4	-	-	-	Bemerkungen:		unebene Oberfläche		
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 Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2										
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	sonstige Mängel**	X	3	2	-					
schlecht haftende Bestreuung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0					
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften														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	-	-										
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	-	-					
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0					
3. Lockerung, Krumenbild														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	-	-	Krustenrisse	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. Struktur, Elastizität														x 4 =		16	
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	klebende Krume	X	-	-	-	Bemerkungen:				
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	Krume ballt beim Kauen	4	-	-	-					
beeinträchtigtiger 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														x 3 =		15	
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									
6. Geschmack														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	-	-										
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*	-														
													Gewichtete Gesamtbewertung =		94		
															20		
													=Erzielte Qualitätszahl		4,70		

* 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

Annette Lehrack
Leiter Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-186
Fax 033200 89-191

27.06.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

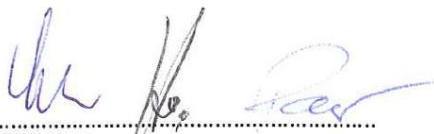
Probeneingang: 05.06.2019
Produktprüfung: 06.06.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Bauernbrot, 2 kg
Säuregrad: 11,31

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

..... Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Bauernbrot, 2 kg

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 Kopfen	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 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. Struktur, Elastizität										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	-	-		
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	-	-		-	-	-		
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	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	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	-	-	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*	-										=Erzielte Qualitätszahl

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

5,00

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Sensoriklabor

Annette Lehrack
Leiter Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-186
Fax 033200 89-191

27.06.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

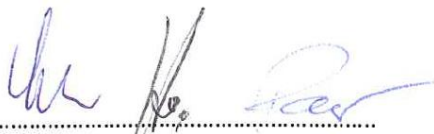
Probeneingang: 05.06.2019
Produktprüfung: 06.06.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel-Rosinenbrot 500 g

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

..... Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Rosinenbrot, 500 g

Prüfmerkmale

1. Form, Aussehen

				Bewertung:						Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung		
				X	4	3	2	1	0	x 2 =		10		
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen: flache Form, ungleichmäßig bestreut, ungleichmäßig
flache Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
runde Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-	
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
Tailenbildung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-	
eingefallene Oberfläche	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-	
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0	

2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften

				Bewertung:						Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung		
				X	4	3	2	1	0	x 2 =		10		
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-	Bemerkungen:
helle Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
dunkle Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-	
stumpfe Oberfläche	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-	
Schrumpffalten	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
Blasen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-	
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0	

3. Lockerung, Krumenbild

				Bewertung:						Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung		
				X	4	3	2	1	0	x 3 =		15		
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	4	3	-	-	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:
geringe Lockerung	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
übermäßige Lockerung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-	
Wasserring	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0	

4. Struktur, Elastizität

				Bewertung:						Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung		
				X	4	3	2	1	0	x 4 =		20		
krümelt beim Schneiden	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
beeinträchtigt Zusammenhalt	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	4	3	2	-	-	-	4	-	-	-	
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-	
helle Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0	

5. Geruch

				Bewertung:						Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung		
				X	4	3	2	1	0	x 3 =		15		
wenig aromatisch	4	-	-	-	-	2	1	-	-	4	3	2	-	
hefig	4	3	-	4	3	2	-	-	-	-	-	-	0	
Nebengeruch	4	3	-	-	-	2	1	-	-	-	-	-	0	

6. Geschmack

				Bewertung:						Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung		
				X	4	3	2	1	0	x 6 =		30		
wenig aromatisch	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	1	Disharmonie zwischen Säure und Salz
aromaarm	-	3	-	4	3	-	-	-	-	-	-	2	1	
fade	-	-	2	4	3	-	-	-	-	-	-	2	1	
kleistrig/teigig	-	-	2	4	3	-	-	-	-	-	-	2	1	
nicht abgerundet / unharmonisch	4	-	-	4	3	-	-	-	-	4	3	-	-	
sauer	4	3	2*	4	3	-	-	-	-	4	3	-	-	
herbsauer	-	3	2*	-	-	2	1	-	-	4	3	2	-	=Erzielte Qualitätszahl
fremdartig sauer	-	-	2*	4	3	-	-	-	-	-	-	-	0	
salzig	4	3*	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	0	

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete
Gesamtbewertung = 100
20
5,00

Artikel: **Sechskornbrot, 1000 g**

Oberflächen-, Krusteneigenschaften:

- rissige Kruste



Artikel: **Sechskornbrot, 1000 g**

Lockerung, Krumenbild:

- geringe Lockerung am Boden



Artikel: **Schwarzbrot, 2x 750 g**

Oberflächen-, Krusteneigenschaften

- sonstige Mängel: unebene Oberfläche



Artikel: **Schwarzbrot, 2x 750 g**

Struktur, Elastizität :

- klebende Krume

