



## Bäckerei

Lutz Claus

Ihre Qualitätsprüfung vom:

30.08.2016

Sehr geehrte Damen und Herren,

die von Ihnen übermittelte Backware wurde von mir nach den Richtlinien der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) geprüft. Nach dem 5-Punkte-Schema, auf dem auch die verwendete Software basiert, erhielt Ihr Produkt folgende Bewertung:

**Prüfungsnummer:** 18  
**Produktbezeichnung:** Roggenmischbrot  
**Erzielte Punktzahl:** 100  
**Erreichte Bewertung:** sehr gut

Mit freundlichen Grüßen

Kontaktdaten:

Email: [Isensee@Brot-Test.de](mailto:Isensee@Brot-Test.de)

Michael Isensee

Telefon: 06201 - 10 72 43

Qualitätsprüfer

Webseite: [www.brot-test.de](http://www.brot-test.de)

### Erkannte Fehler, deren Ursachen und Maßnahmen zur Vermeidung:

#### 1. Form, Aussehen

Ohne Fehler

#### 2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften

Ohne Fehler

#### 3. Lockerung, Krumenbild

Ohne Fehler

#### 4. Struktur, Elastizität

Ohne Fehler

#### 5. Geruch

Ohne Fehler

#### 6. Geschmack

Ohne Fehler