

Bäckerei

Bäckerei Hübner

Ihre Qualitätsprüfung vom:

31.10.2015

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: 21
Produktbezeichnung: Schlesischer Mohnstollen
Erzielte Punktzahl: 100
Erreichte Bewertung: sehr gut

Mit freundlichen Grüßen

Kontaktdaten:



E-Mail: Isensee@Brot-Test.de

Michael Isensee

Telefon: 06201 - 10 72 43

Qualitätsprüfer

Webseite: 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