



ZERTIFIKAT

Das Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack) hat eine sensorische Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

Bio-Bäckerei Taubenheim

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten.

Sehr gut

Dinkel-Honig-Stollen

November 2014

Präsident Peter Becker
Zentralverband des Deutschen
Bäckerhandwerks

Direktor Bernd Kütscher
Institut für die Qualitätssicherung
von Backwaren

Professor Dr. Thomas Becker
Wissenschaftlicher Beirat
des Instituts

Sachverständiger des Instituts
für die Qualitätssicherung
von Backwaren



Bäckerei

Bio-Bäckerei Taubenheim

Ihre Qualitätsprüfung vom:

01.11.2014

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: 1
Produktbezeichnung: Dinkel-Honig-Stollen
Erzielte Punktzahl: 100
Erreichte Bewertung: sehr gut

Mit freundlichen Grüßen

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



ZERTIFIKAT

Das Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack) hat eine sensorische Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

Bio-Bäckerei Taubenheim

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten.

Sehr gut

Bio-Rosinenstollen

November 2014

Präsident Peter Becker
Zentralverband des Deutschen
Bäckerhandwerks

Direktor Bernd Kütscher
Institut für die Qualitätssicherung
von Backwaren

Professor Dr. Thomas Becker
Wissenschaftlicher Beirat
des Instituts

Sachverständiger des Instituts
für die Qualitätssicherung
von Backwaren



Bäckerei

Bio-Bäckerei Taubenheim

Ihre Qualitätsprüfung vom:

01.11.2014

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: 2
Produktbezeichnung: Bio-Rosinenstollen
Erzielte Punktzahl: 100
Erreichte Bewertung: sehr gut

Mit freundlichen Grüßen

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