

GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

Das Bäckerfachgeschäft

Bio-Bäckerei Taubenheim

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig
an den freiwilligen Qualitätskontrollen des IQBack-Instituts teilgenommen.
Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Bio-Rosinenstollen

wird hiermit die IQBack-Goldmedaille verliehen.



November 2016

Präsident Michael Wippler
Zentralverband des Deutschen
Bäckerhandwerks

Direktor Bernd Kütscher
Institut für Qualitätssicherung
von Backwaren

Professor Dr. Thomas Becker
Wissenschaftlicher Beirat
des Instituts

Sachverständiger des Instituts
für Qualitätssicherung
von Backwaren



ZERTIFIKAT

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

Bio-Bäckerei Taubenheim

hat dabei für sein Produkt folgende Auszeichnung erhalten.

Sehr gut

Bio-Rosinenstollen

November 2016

Präsident Michael Wippler
Zentralverband des Deutschen
Bäckerhandwerks

Direktor Bernd Kütscher
Institut für Qualitätssicherung
von Backwaren

Professor Dr. Thomas Becker
Wissenschaftlicher Beirat
des Instituts

Sachverständiger des Instituts
für Qualitätssicherung
von Backwaren



Bäckerei

Bio-Bäckerei Taubenheim

Ihre Qualitätsprüfung vom:

12.11.2016

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: 50
Produktbezeichnung: Bio-Rosinenstollen
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

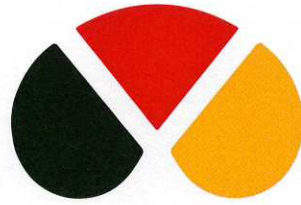
Ohne Fehler

5. Geruch

Ohne Fehler

6. Geschmack

Ohne Fehler



GOLD

FÜR HERVORRAGENDE BACKLEISTUNG

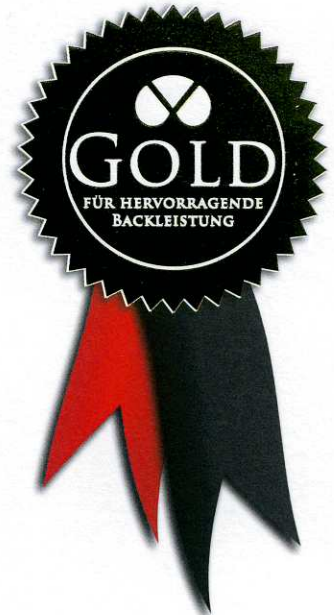
Das Bäckerfachgeschäft

Bio-Bäckerei Taubenheim

hat in den letzten drei Jahren regelmäßig an den freiwilligen Qualitätskontrollen des IQBack-Instituts teilgenommen. Als Anerkennung der gleichbleibenden sehr guten Qualität für das Produkt

Dinkel-Honig-Stollen

wird hiermit die IQBack-Goldmedaille verliehen.



November 2016

Präsident Michael Wippler
Zentralverband des Deutschen
Bäckerhandwerks

Direktor Bernd Kütscher
Institut für Qualitätssicherung
von Backwaren

Professor Dr. Thomas Becker
Wissenschaftlicher Beirat
des Instituts

Sachverständiger des Instituts
für Qualitätssicherung
von Backwaren



Bäckerei

Bio-Bäckerei Taubenheim

Ihre Qualitätsprüfung vom:

12.11.2016

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: 49
Produktbezeichnung: Dinkel-Honig-Stollen
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



ZERTIFIKAT

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

Bio-Bäckerei Taubenheim

hat dabei für sein Produkt folgende Auszeichnung erhalten.

Sehr gut

Dinkel-Honig-Stollen

November 2016

Präsident Michael Wippler
Zentralverband des Deutschen
Bäckerhandwerks

Direktor Bernd Kütscher
Institut für Qualitätssicherung
von Backwaren

Professor Dr. Thomas Becker
Wissenschaftlicher Beirat
des Instituts

Sachverständiger des Instituts
für Qualitätssicherung
von Backwaren



ZERTIFIKAT

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

Bio-Bäckerei Taubenheim

hat dabei für sein Produkt folgende Auszeichnung erhalten.

Gut

Bio - Mandelstollen

November 2016

Präsident Michael Wippler
Zentralverband des Deutschen
Bäckerhandwerks

Direktor Bernd Kütscher
Institut für Qualitätssicherung
von Backwaren

Professor Dr. Thomas Becker
Wissenschaftlicher Beirat
des Instituts

Sachverständiger des Instituts
für Qualitätssicherung
von Backwaren



Bäckerei

Bio-Bäckerei Taubenheim

Ihre Qualitätsprüfung vom:

12.11.2016

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: 51
Produktbezeichnung: Bio - Mandelstollen
Erzielte Punktzahl: 95
Erreichte Bewertung: gut

Mit freundlichen Grüßen

Michael Isensee
Qualitätsprüfer

Kontaktdaten:

EMail: Isensee@Brot-Test.de
Telefon: 06201 - 10 72 43
Webseite: www.brot-test.de

Prüfungsnummer: 51 Produktbezeichnung: Bio - Mandelstollen
