



# 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