

ZERTIFIKAT

Der Qualitätsprüfdienst des Deutschen Brotinstitut e. V. hat eine sensorische
Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

Bio-Bäckerei Taubenheim

hat dabei für sein Produkt folgende Auszeichnung erhalten:

Sehr gut



Schwarzbrot

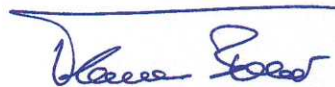
April 2018



Michael Wippler
Vorstandsvorsitzender
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher
Geschäftsführer
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker
Vorsitzender
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer
Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut

Bäckerei

Bio-Bäckerei Taubenheim

Ihre Qualitätsprüfung vom:

21.04.2018

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: 10
Produktbezeichnung: Schwarzbrot
Erzielte Punktzahl: 100
Erreichte Bewertung: sehr gut

Mit freundlichen Grüßen

Kontaktdaten:

Andre Bernatzky
Qualitätsprüfer

E-Mail: bernatzky@baeckersachsen.de
Telefon: 0351-8991160
Webseite: www.baeckersachsen.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

Der Qualitätsprüfdienst des Deutschen Brotinstitut e. V. hat eine sensorische Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

Bio-Bäckerei Taubenheim

hat dabei für sein Produkt folgende Auszeichnung erhalten:

Sehr gut



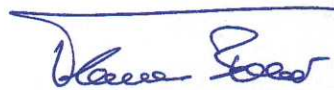
April 2018



Michael Wippler
Vorstandsvorsitzender
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher
Geschäftsführer
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker
Vorsitzender
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer
Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut

Bäckerei

Bio-Bäckerei Taubenheim

Ihre Qualitätsprüfung vom:

21.04.2018

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: 9
Produktbezeichnung: Roggen-Pur
Erzielte Punktzahl: 100
Erreichte Bewertung: sehr gut

Mit freundlichen Grüßen

Kontaktdaten:

Andre Bernatzky
Qualitätsprüfer

E-Mail: bernatzky@baeckersachsen.de
Telefon: 0351-8991160
Webseite: www.baeckersachsen.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