

ZERTIFIKAT

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

Bäckerei Sauer

hat dabei für sein Produkt folgende Auszeichnung erhalten:

Sehr gut

Butterrosinenstollen

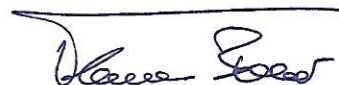
November 2017



Michael Wippler
Vorstandsvorsitzender
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher
Geschäftsführer
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker
Vorsitzender
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer
Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut

Bäckerei

Bäckerei Sauer

Ihre Qualitätsprüfung vom:

20.11.2017

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: Butterrosinenstollen
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