

ZERTIFIKAT

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

Bäckerei Diefenbach

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten:

Sehr gut

Christstollen

Früchtebrot

November 2021



Michael Wippler
Vorstandsvorsitzender
Deutsches Brotinstitut



Bernd Kütscher
Geschäftsführer
Deutsches Brotinstitut



Prof. Dr. Thomas Becker
Vorsitzender
Wissenschaftlicher Beirat



Brotprüfer
Sachverständiger
Deutsches Brotinstitut

Bäckerei
Bäckerei Diefenbach

Ihre Qualitätsprüfung vom:

19.11.2021

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: 83

Produktbezeichnung: Christstollen

Erzielte Punktzahl: 100

Erreichte Bewertung: sehr gut

Mit freundlichen Grüßen

Kontaktdaten:



EMail: stiefel@brot-test.de

Manfred Stiefel
Telefon: 0179/396 64 17

Qualitätsprüfer
Webseite: www.brot-test.de

Erkannte Fehler, deren Ursachen und Maßnahmen zur Vermeidung:

1. Form, Aussehen

Ohne Fehler

2. Oberflächigen-, Krusteneigenschaften

Ohne Fehler

3. Lockerung, Krumenbild

Ohne Fehler

4. Struktur, Elastizität

Ohne Fehler

5. Geruch

Ohne Fehler

6. Geschmack

Ohne Fehler

Bäckerei
Bäckerei Diefenbach

Ihre Qualitätsprüfung vom:

19.11.2021

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: 82

Produktbezeichnung: Früchtebrot

Erzielte Punktzahl: 100

Erreichte Bewertung: sehr gut

Mit freundlichen Grüßen

Kontaktdaten:



EMail: stiefel@brot-test.de

Manfred Stiefel
Telefon: 0179/396 64 17

Qualitätsprüfer
Webseite: www.brot-test.de

Erkannte Fehler, deren Ursachen und Maßnahmen zur Vermeidung:

1. Form, Aussehen

Ohne Fehler

2. Oberflächigen-, Krusteneigenschaften

Ohne Fehler

3. Lockerung, Krumenbild

Ohne Fehler

4. Struktur, Elastizität

Ohne Fehler

5. Geruch

Ohne Fehler

6. Geschmack

Ohne Fehler