

AMA-Gütebewertungsschemata Backerzeugnisse

© Copyright
Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH
1200 Wien, Dresdner Straße 68a

Impressum

Medieninhaber und Hersteller:

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Dresdner Straße 68a, 1200 Wien

Tel. 01 33151-0, Fax 01 33151-4925

ama-marketing.at

Fachliche Bearbeitung:

HBLFA Francisco Josephinum

Lebensmitteltechnologisches Zentrum

Weinzierl 1

3250 Wieselburg

<https://www.josephinum.at/forschung-und-pruefung/lmtz.html>

unter Mitarbeit von Dipl.-Päd. Ing. Eva Maria Lipp und Dipl.-Ing. Johann Kapplmüller

Version: V01/11.10.21

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B18/Backerzeugnisse, Abschnitt 2.1 „Brot“ zu entnehmen

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Textur	Geruch und	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	3	3	7	16
2. Güteklasse	2	2	3	6	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung fehlerfrei	Farbe	einfärbig, hell- bis dunkelbraun, der Hauptgetreidesorte (Hauptmehltype) entsprechender Farbton, bemehlte Stellen heller
	Form	rund, oval, länglich, oder andere gewählte Form (Ring, Gebilde, ...), annähernd gleichmäßig gewölbt, ebener faltenfreier Boden
	Oberfläche, Kruste	trocken, glänzend bis matt, leichte bis starke Rissbildung, Konturen vom Gärkorb, Einschnitte, sauberer Boden, keine Stoßstellen, anhaftende Bemehlung und Bestreuung, Kruste mit Krume verbunden, gut ausgebildete Kruste bei Land- und
toleriert wird	leicht ungleichmäßige Farbverteilung, geringfügige lockere Mehlanhaftungen oder Bestreuung,	

3 Punkte**2 bis 0 Punkte****Farbe**

zu hell bis zu dunkel	zu wenig Farbe bis verbrannt
ungleichmäßige Farbgebung	missfarben
ungleichmäßig bemehlt bzw. abgestrichen	zu mehlig
farbliche Abweichung zum Getreide	verbranntes Mehl
	nicht arttypisch

Form

leicht von der Form abweichend	unförmig
leichte Anstoßstelle/n	große Anstoßstellen
ausdrucksstarke Wölbung am Boden	kugelförmig
aufgeplatzter Schluss	zu flach für Brotcharakter
zu hohe Form/zu flache Form	

Oberfläche, Kruste

tiefe Risse	hautige Oberfläche
Risse am der Boden-Rindenkante	verbrannter Boden
zu dünne Rinde/zu dicke Rinde	unsauberer Boden
zu starke Bodenrinde	faltiger Boden
ungleichmäßige Bräunung	nicht schneidbar, bruchanfällig
Blasen in der Kruste	graue Kruste
schlecht haftende Bestreuung	fahle Kruste
Stärke- und Mehklumpen	abgerissene Kruste
Fremdkörper	

V1.0/11.10.21	Brot		Seite 2 von 2
Inneres - maximal 4 Punkte			
Beschreibung	Lockerung	gleichmäßig rund bis oval, fein- bis grobporig	
fehlerfrei	Krume	einfärbig, heller als Kruste	
toleriert wird	leichte Ungleichmäßigkeiten		
3 Punkte		2 bis 0 Punkte	
Lockerung			
	ungleichmäßig	Hohlräume	
	zu wenig	keine Lockerung	
	zu starke Lockerung	zu grobe Lockerung	
	dichte Porung am Rand	artuntypisch	
		streifen	
Krume			
	leichte Krumenrisse	starke Krumenrisse	
	abgebackene Kruste/Krume	Quer- und Horizontalrisse	
	ungequollene Körner	Fremdkörper	
Textur - maximal 4 Punkte			
Beschreibung	Struktur	gleichmäßige durch Schneiden nicht veränderte Schnittfläche	
fehlerfrei	Elastizität	vorhanden, gut kaubar	
toleriert wird	leicht nasse Krume		
4 bis 3 Punkte		2 bis 0 Punkte	
Struktur			
	krümelt, schmiert, beim Schneiden	Krümelt, schmiert, ballt stark beim Schneiden	
	ballt beim Kauen		
Elastizität			
	schwache Krumenelastizität	keine Krumenelastizität	
	kleistrig, klebrig	teigig	
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte			
Beschreibung	entsprechend der Charakteristik der Hauptgetreidesorte, nicht bis leicht säuerlich je nach		
fehlerfrei	Versäuerungsgrad, Land- und Bauernbrot deutlich säuerlich und kräftig im Geschmack, Gewürze		
toleriert wird	erkennbar, leicht salzig, keine bis leichte Röstnoten		
	etwas säuerlich		
7 bis 6 Punkte		5 bis 4 Punkte	3 bis 0 Punkte
	wenig aromatisch	aromaarm	fremdartig
	etwas sauer	zu sauer	ranzig
	gärig	überwürzt	dumpf, muffig
	salzig	bitter	mostig
	herb	zu salzig	essigstichig
		teigig	
		alt	
		untypisch	

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B18/Backerzeugnisse,

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Textur	Geruch und	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	3	3	7	16
2. Güteklasse	2	2	3	6	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung fehlerfrei	Farbe	einfärbig, hell- bis dunkelbraun, der Hauptgetreidesorte entsprechend, bemehlt bis glatt und abgestrichen, arttypisch
	Form	klar erkennbar, arttypischer Ausbund, nicht aneinander gebacken
	Oberfläche, Kruste	schöne gleichmäßige Oberfläche, Rinden-Krumenverhältnis ausgeglichen, schönes Schnittbild, trocken, keine oder arttypische Rissbildung, Einschnitte sichtbar, sauberer Boden, gleichmäßige Bestreuung
toleriert wird	leicht ungleichmäßige Farbverteilung, geringe Abweichungen im Ausbund	

3 Punkte**2 bis 0 Punkte****Farbe**

zu hell bis zu dunkel	zu wenig Farbe bis verbrannt
ungleichmäßige Farbgebung	missfarben
farbliche Abweichung zum Getreide	nicht arttypisch

Form

leicht von der Form abweichend	unförmig
leichtes aneinanderbacken	starkes aneinanderbacken
ausdrucksstarke Wölbung am Boden	kugelförmig
zu hohe Form/zu flache Form	zu flach
schmäler, breiter, tiefer, hochgezogener Ausbund	

Oberfläche, Kruste

tiefe Risse	hautige Oberfläche
dünne Kruste	verbrannter Boden
dicke Kruste	unsauberer Boden
zu starke Bodenrinde	graue Kruste
ungleichmäßige Bräunung	fahle Kruste
helle, dunkle Bräunung	Fremdkörper
leichte Blasen in der Kruste	
Absplittern der Kruste	

Inneres - maximal 4 Punkte

Beschreibung gleichmäßig rund bis oval, fein- bis grobporig, arttypisch
 fehlerfrei einfarbig, heller als Kruste, homogenes Bild
 toleriert wird leichte Ungleichmäßigkeiten

3 Punkte**2 bis 0 Punkte****Lockerung**

ungleichmäßig
 zu wenig
 zu viel

Hohlräume
 keine Lockerung
 zu grobe Lockerung
 zu viele ungequollene Körner
 artuntypisch

Krume

leichte Krumenrisse
 abgebackene Kruste/Krume

starke Krumenrisse
 Fremdkörper

Textur - maximal 4 Punkte

Beschreibung gleichmäßige durch Schneiden nicht veränderte Schnittfläche
 fehlerfrei vorhanden, gut kaubar
 toleriert wird leicht trockene Krume

4 bis 3 Punkte**2 bis 0 Punkte****Struktur**

trocken

fest

Elastizität

schwache Krumenelastizität
 kleistrig, klebrig
 trockenkrümeln
 leicht strohig

teigig
 ballt beim Kauen

Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte

Beschreibung entsprechend der Charakteristik der Hauptgetreidesorte, nussig, würzig, frisch, malzig,
 fehlerfrei karamelartig, Gewürze erkennbar, leicht salzig, Röstnoten
 toleriert wird etwas säuerlich (nur bei Sauerteig Kleingebäck), leicht hefig

7 bis 6 Punkte**5 bis 4 Punkte****3 bis 0 Punkte**

wenig aromatisch

aromaarm

fremdartig

salzig

zu sauer

ranzig

herb

hefig

dumpf, muffig

überwürzt

deutlich hefig

bitter

zu salzig

teigig

alt

untypisch

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B18/Backerzeugnisse,

Mindesterfordernis	Äußeres	Inneres	Textur	Geruch und	Gesamtpunkte
1. Güteklasse	3	3	3	7	16
2. Güteklasse	2	2	3	6	13

Äußeres - maximal 4 Punkte

Beschreibung fehlerfrei	Farbe	gleichmäßig, hell- bis dunkelbraun, der Hauptgetreidesorte entsprechend, glatt und gleichmäßig abgestrichen, arttypisch
	Form	klar erkennbar, arttypischer Ausbund, nicht aneinander gebacken
	Oberfläche, Kruste	schöne gleichmäßige Oberfläche, Rinden-Krumenverhältnis ausgeglichen, schönes Schnittbild, trocken, keine oder arttypische Rissbildung, Einschnitte sichtbar, sauberer Boden, gleichmäßige Bestreuung
toleriert wird	leicht ungleichmäßige Farbverteilung, geringe Abweichungen im Ausbund	

3 Punkte**2 bis 0 Punkte****Farbe**

zu hell bis zu dunkel	zu wenig Farbe bis verbrannt
ungleichmäßige Farbgebung	missfarben
fehlende Randbildung (Krapfen)	nicht arttypisch
	ausgelaufene Füllung

Form

leicht von der Form	zu flache Form
abweichend	starkes aneinanderbacken
leichtes aneinanderbacken	übergart
zu hohe Form	zu flach
zu flache Form	

Oberfläche, Kruste

tiefe Risse	eingefallene Oberfläche
zu dünne Rinde	verbrannter Boden
zu dicke Rinde	unsauberer Boden
zu starke Bodenrinde	graue Kruste
ungleichmäßige Bräunung	fahle Kruste
leichte Blasen in der Kruste	Fremdkörper
Absplittern der Kruste	
abgehobene Kruste	
Überzug, Auflage: dick, feucht, abblättern, rissig, ungleichmäßig	

V1.0/11.10.21	Hefefeingebäck, Fettbackwaren		Seite 2 von 2
Inneres - maximal 4 Punkte			
Beschreibung	gleichmäßig runde bis oval, fein- bis grobporig, arttypisch		
fehlerfrei	einfärbig, heller als Kruste, homogenes Bild		
toleriert wird	leichte Ungleichmäßigkeiten		
3 Punkte		2 bis 0 Punkte	
Lockerung			
	ungleichmäßig	viel, große Hohlräume	
	zu wenig	keine Lockerung	
	leichte Hohlräume	zu grobe Lockerung	
		artuntypisch	
Krume			
	leichte Krumenrisse	starke Krumenrisse	
	abgebackene Kruste/Krume	Fremdkörper	
		fehlende Krumenstruktur	
Textur - maximal 4 Punkte			
Beschreibung	gleichmäßige durch Schneiden nicht veränderte Schnittfläche		
fehlerfrei	vorhanden, gut kaubar		
toleriert wird	leicht trockene Krume		
4 bis 3 Punkte		2 bis 0 Punkte	
Struktur			
	trocken	fest	
Elastizität			
	schwache Krumenelastizität	teigig	
	kleistrig, klebrig	ballt beim Kauen	
	trockenkrümeln	zerfallend	
	leicht strohig		
Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte			
Beschreibung	entsprechend der Charakteristik der Hauptgetreidesorte, arttypisch (buttrig, süß, karamelig, zitronig, usw.)		
fehlerfrei	leicht fettig (Fettbackwaren), leicht hefig		
toleriert wird			
7 bis 6 Punkte	5 bis 4 Punkte	3 bis 0 Punkte	
wenig aromatisch	aromaarm	fremdartig	
zu süß	überaromatisiert	ranzig	
	teigig	fettig	
	alt	dumpf, muffig	
	untypisch		
	deutlich hefig		