

Keuringsresultaten

Klasse: 7 Vlechtbroodjes

Deelnemer	Eerste indruk	Korstkleur	Bakaard	Volume	Model/afwerking	Eeteigenschappen	Kruimkleur	Structuur	Smaak/aroma	Malsheid	Score	Opmerking Jury
16	8	8	8	8	8	7	7	7	7	7	75	
21	7	7	7	7	7	7	7	6	7	6	68	
24	7	7	6	7	7	6	6	6	5	6	63	Zout en broodverbetermidde l percentage?
32	8	8	8	8	9	7	7	8	7	7	77	
41											N.V.T.	Aantal niet juist
44	8	8	8	8	8	7	7	7	7	7	75	
50	7	7	7	7	7	8	7	6	7	7	70	
53	7	8	7	7	7	8	7	8	8	8	75	
57	7	6	7	7	6	7	7	6	6	6	65	
61	7	7	6	7	5	7	7	7	7	7	67	afwerking teveel, boter aan de buitenkant van het broodje
73	8	7	7	8	5	7	8	8	8	8	74	afwerking: teveel boter aan de buitenkant van het broodje
74	7	7	7	7	5	7	7	7	7	8	69	Opmerking afwerking: teveel boter aan de buitenzijde van het broodje
90	7	8	7	7	7	7	7	7	7	7	71	
98	6	6	6	6	6	6	7	6	6	6	61	
104	8	8	7	8	8	7	7	7	7	7	74	
112	7	7	7	7	6	7	7	7	7	7	69	
113	7	6	7	7	6	7	7	7	7	7	68	
128	7	7	7	7	7	6	7	7	7	7	69	

Deelnemer	Eerste indruk	Korstkleur	Bakaard	Volume	Model/afwerking	Eeteigenschappen	Kruimkleur	Structuur	Smaak/aroma	Malsheid	Score	Opmerking Jury
150	6	7	6	7	6	7	7	6	6	6	64	