

Keuringsresultaten

Klasse: 12 Oudewijvenkoek ongevuld

Deelnemer	Eerste indruk	Korstkleur	Bakaard	Volume	Model / afwerking	Eeteigenschappen	Kruimkleur	Structuur	Smaak / aroma	Malsheid	Score
2	8	7	7	7	7	7	7	8	8	7	73
4	7	7	7	7	7	7	6	7	6	6	67
11											N.V.T.
26	7	6	7	7	6	6	6	7	6	7	65
43	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
63	7	7	8	8	6	6	7	6	6	7	68
90	6	6	6	6	6	7	6	6	7	6	62
106	7	7	7	7	7	7	7	7	6	7	69
107	8	8	8	8	8	7	7	8	8	8	78
111	8	8	8	8	8	8	8	8	8	7	79
121	7	7	7	7	7	7	7	7	6	7	69
139	7	8	8	8	7	8	7	8	7	8	76
150	8	7	8	8	7	6	8	8	6	8	74
169	7	7	7	7	6	6	6	7	6	7	66