

Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren



Öffentliche Qualitätsprüfung

Informationen zur Prüfung von Brot, Brötchen & Stollen



Geprüfte Qualität
mit Bäckerfinder:



www.brot-test.de



Was ist IQBack?



Das Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack) führt in ganz Deutschland Qualitätsprüfungen durch.

Bäckereien, die einer Bäckervereinigung angehören, können sich freiwillig daran beteiligen. Unsere hochqualifizierten Prüfer (siehe Foto) sind Bäckermeister mit Zusatzausbildung zum sensorischen Sachverständigen. Sie bewerten Backwaren anonym und EDV-gestützt nach einem wissenschaftlich erarbeiteten Prüfschema.

Verbraucher finden unter **www.brot-test.de**

gute Backwaren (mindestens 90 von 100 Punkten) und sehr gute Backwaren (volle Punktzahl). Für drei Jahre „sehr gut“ in Folge erhält das jeweilige Produkt die **GOLD-Auszeichnung** des IQBack, als Nachweis für konstante Top-Qualität.



Bei einer Qualitätsprüfung wird die Qualität anhand von **sechs Kriterien sensorisch** geprüft. Neben Broten werden auch Brötchen und Stollen getestet. Ziel ist es, Bäckereien dabei zu helfen ihre Brote, Brötchen und Stollen zu verbessern, um Ihnen als Kunde erstklassige Qualität zu bieten.



Wie wird getestet?



1. Form & Aussehen



2. Oberfläche & Kruste



3. Lockerung & Krumenbild



4. Struktur & Elastizität



5. Geruch



6. Geschmack

Wissen, wo es ausgezeichnete Qualität gibt!



www.brot-test.de



IQBack

Institut für die Qualitätssicherung
von Backwaren (IQBack) e.V.

Im Waldschloss
Gorxheimer Talstraße 23
69469 Weinheim

Telefon: 06201 107-0
E-Mail: info@brot-test.de

Jetzt die neue
Brot-Test App
downloaden:



Kostenfrei in
Ihrem App-Store!

www.brot-test.de