

Produktprüfung durchgeführt für

Pains et Tradition Sàrl
Zae Robert Steichen
5. rue Bommel
L-4940 Hautcharage

Datum: 30.10.2020

Produktbezeichnung: **Ardennais 600 g**

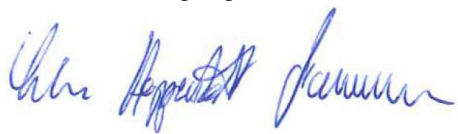
Die eingesandte Probe wurde nach den gültigen Güte- und Prüfbestimmungen mit folgendem Ergebnis untersucht:

Sensorische Prüfung

Kriterien	Beschreibungen		Erzielte Punkte	von max.
	positiv	negativ		
Form/Individualität/ Ausbund	Rustikale Form, Rustikale Schnitte		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	Optisch ansprechend sehr gute Kruste, gleichmäßige Bräunung Sehr gute Rösche		10	10
Krumeneigenschaften	Produkttypische Lockerung		10	10
Struktur/Kaubarkeit	Gut kaubar, gut löslich		10	10
Geschmack/Geruch	Sehr aromatisch, abgerundet		60	60
			Qualitätszahl:	100 von 100

Sind die Bedingungen für eine **Premium-Qualität** erfüllt?

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung durchgeführt für

Pains et Tradition Sàrl
 Zae Robert Steichen
 5, rue Bommel
 L-4940 Hautcharage

Datum: 30.10.2020

Produktbezeichnung: **Pain épeautre courge bio 440 g**

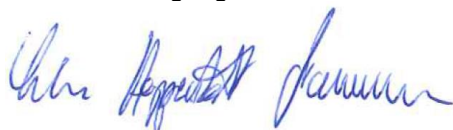
Die eingesandte Probe wurde nach den gültigen Güte- und Prüfbestimmungen mit folgendem Ergebnis untersucht:

Sensorische Prüfung

Kriterien	Beschreibungen		Erzielte Punkte	von max.
	positiv	negativ		
Form/Individualität/ Ausbund	Rustikale Form, mit Kürbiskernen bestreut Optisch ansprechend		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	Sehr gute, teils aufgeplatzte Kruste, gleichmäßige Bräunung Sehr gute Rösche		10	10
Krumeneigenschaften	Produkttypische Lockerung		10	10
Struktur/Kaubarkeit	Gut kaubar, gut löslich		10	10
Geschmack/Geruch	Aromatisch abgerundet		60	60
			Qualitätszahl:	100 von 100

Sind die Bedingungen für eine **Premium-Qualität** erfüllt?

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung durchgeführt für

Pains et Tradition Sàrl
Zae Robert Steichen
5, rue Bommel
L-4940 Hautcharage

Datum: 30.10.2020

Produktbezeichnung: **Pain bio multicéréale 440 g**

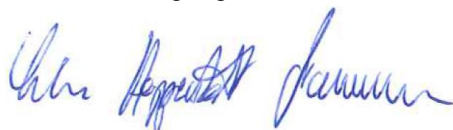
Die eingesandte Probe wurde nach den gültigen Güte- und Prüfbestimmungen mit folgendem Ergebnis untersucht:

Sensorische Prüfung

Kriterien	Beschreibungen		Erzielte Punkte	von max.
	positiv	negativ		
Form/Individualität/ Ausbund	Individuelle Form, rissige, Oberfläche, kräftig ausgebunden		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	Sehr gute Kruste, gleichmäßige Bräunung, mit Saaten bestreut		10	10
Krumeneigenschaften	Produkttypische Lockerung		10	10
Struktur/Kaubarkeit	Gut kaubar, gut löslich		10	10
Geschmack/Geruch	Aromatisch abgerundet		60	60
			Qualitätszahl:	100 von 100

Sind die Bedingungen für eine **Premium-Qualität** erfüllt?

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung durchgeführt für

Pains et Tradition Sàrl
 Zae Robert Steichen
 5, rue Bommel
 L-4940 Hautcharage

Datum: 30.10.2020

Produktbezeichnung: **Pain Paysan 600 g**

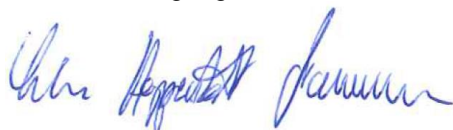
Die eingesandte Probe wurde nach den gültigen Güte- und Prüfbestimmungen mit folgendem Ergebnis untersucht:

Sensorische Prüfung

Kriterien	Beschreibungen		Erzielte Punkte	von max.
	positiv	negativ		
Form/Individualität/ Ausbund	Individuelle runde und rustikale Form, rustikale Oberfläche		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	Gleichmäßige Bräunung, sehr gute Kruste		10	10
Krumeneigenschaften	Produkttypische Lockerung Malzig dunkle Krumenfarbe		10	10
Struktur/Kaubarkeit	Gut kaubar, gut löslich		10	10
Geschmack/Geruch	Aromatisch mit Säurenote	Durch Säurenote etw. unharmonisch	60	60
			Qualitätszahl:	100 von 100

Sind die Bedingungen für eine **Premium-Qualität** erfüllt?

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung durchgeführt für

Pains et Tradition Sàrl
 Zae Robert Steichen
 5, rue Bommel
 L-4940 Hautcharage

Datum: 30.10.2020

Produktbezeichnung: **Bauerbrot bio 600 g**

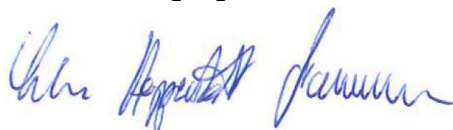
Die eingesandte Probe wurde nach den gültigen Güte- und Prüfbestimmungen mit folgendem Ergebnis untersucht:

Sensorische Prüfung

Kriterien	Beschreibungen		Erzielte Punkte	von max.
	positiv	negativ		
Form/Individualität/ Ausbund	Individuelle Form, rustikale geschnittene rissige Kruste		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	Sehr gute Bräunung, leicht bemehlte Oberfläche Gute Rösche		10	10
Krumeneigenschaften	produkttypische Lockerung		10	10
Struktur/Kaubarkeit	Gut kaubar, gut löslich		10	10
Geschmack/Geruch	Aromatisch, mit abgerundeter Säurenote		60	60
			Qualitätszahl:	100 von 100

Sind die Bedingungen für eine **Premium-Qualität** erfüllt?

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung durchgeführt für

Pains et Tradition Sàrl
 Zae Robert Steichen
 5, rue Bommel
 L-4940 Hautcharage

Datum: 30.10.2020

Produktbezeichnung: **Lolive 40 g**

Die eingesandte Probe wurde nach den gültigen Güte- und Prüfbestimmungen mit folgendem Ergebnis untersucht:

Sensorische Prüfung

Kriterien	Beschreibungen		Erzielte Punkte	von max.
	positiv	negativ		
Form/Individualität/ Ausbund	Individuelle, rustikale Form		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	Gute Kruste, gleichmäßige Bräunung		10	10
Krumeneigenschaften	Produkttypische Lockerung mit Oliven		10	10
Struktur/Kaubarkeit	Gut kaubar, gut löslich		10	10
Geschmack/Geruch	Aromatisch abgerundet nach Oliven, sehr guter Frischeeindruck		60	60
			Qualitätszahl:	100 von 100

Sind die Bedingungen für eine **Premium-Qualität** erfüllt?

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung durchgeführt für

Pains et Tradition Sàrl
5, rue Bommel
Zae Robert Steichen
L-4940 Hautcharage

Datum: 30.10.2020

Produktbezeichnung: **Croissant chocolat**

Die eingesandte Probe wurde nach den gültigen Güte- und Prüfbestimmungen mit folgendem Ergebnis untersucht:

Sensorische Prüfung

Kriterien	Beschreibungen		Erzielte Punkte	von max.
	positiv	negativ		
Form/Individualität/ Ausbund	Rel. gleichmäßige Form, gleichmäßige Wicklung	Abgesplitterte Kruste	10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	Gleichmäßige Bräunung		8	10
Krumeneigenschaften	Produkttypische gleichmäßige Blätterung		8	10
Struktur/Kaubarkeit	Gut kaubar, gut löslich		10	10
Geschmack/Geruch	Aromatisch abgerundet nach Butter, kräftiger Schokoladengeschmack		60	60
			Qualitätszahl:	96 von 100

Sind die Bedingungen für eine **Premium-Qualität** erfüllt?

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung durchgeführt für

Pains et Tradition Sàrl
Zae Robert Steichen
5, rue Bommel
L-4940 Hautcharage

Datum: 30.10.2020

Produktbezeichnung: **Ardennais 40 g**

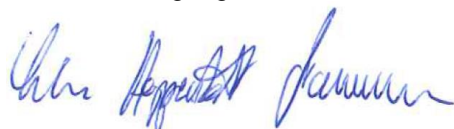
Die eingesandte Probe wurde nach den gültigen Güte- und Prüfbestimmungen mit folgendem Ergebnis untersucht:

Sensorische Prüfung

Kriterien	Beschreibungen		Erzielte Punkte	von max.
	positiv	negativ		
Form/Individualität/ Ausbund	Individuelle, rustikale Form Leichte Bemehlung	Ungleichmäßige Bräunung	10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	Rissige gute Kruste mit sehr guter Rösche		8	10
Krumeneigenschaften	Produkttypische Lockerung		10	10
Struktur/Kaubarkeit	Gut kaubar, gut löslich		10	10
Geschmack/Geruch	Sehr aromatisch abgerundet		60	60
			Qualitätszahl:	98 von 100

Sind die Bedingungen für eine **Premium-Qualität** erfüllt?

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung durchgeführt für

Pains et Tradition Sàrl
 Zae Robert Steichen
 5, rue Bommel
 L-4940 Hautcharage

Datum: 30.10.2020

Produktbezeichnung: **Croissant nature**

Die eingesandte Probe wurde nach den gültigen Güte- und Prüfbestimmungen mit folgendem Ergebnis untersucht:

Sensorische Prüfung

Kriterien	Beschreibungen		Erzielte Punkte	von max.
	positiv	negativ		
Form/Individualität/ Ausbund	Rel. gleichmäßige Form, gleichmäßige Wicklung		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	Gleichmäßige Bräunung	Abgesplitterte Kruste	8	10
Krumeneigenschaften	Produkttypische Lockerung	Speckige Krume am Boden	6	10
Struktur/Kaubarkeit	Gut kaubar, gut löslich		10	10
Geschmack/Geruch	Aromatisch abgerundet nach Butter		60	60
			Qualitätszahl:	94 von 100

Sind die Bedingungen für eine **Premium-Qualität** erfüllt?

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung durchgeführt für

Pains et Tradition Sàrl
Zae Robert Steichen
5, rue Bommel
L-4940 Hautcharage

Datum: 30.10.2020

Produktbezeichnung: **Foccaccia Briochée Rosmarin 650 g**

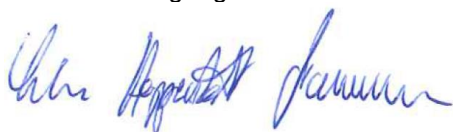
Die eingesandte Probe wurde nach den gültigen Güte- und Prüfbestimmungen mit folgendem Ergebnis untersucht:

Sensorische Prüfung

Kriterien	Beschreibungen		Erzielte Punkte	von max.
	positiv	negativ		
Form/Individualität/ Ausbund	Rustikale Form		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	Gleichmäßige Bräunung, gute Kruste	Deutlich faltige Oberfläche	8	10
Krumeneigenschaften	Produkttypische Lockerung		10	10
Struktur/Kaubarkeit	Gut kaubar, gut löslich, kurzer Biss		10	10
Geschmack/Geruch	Aromatisch abgerundet kräftig nach Rosmarin		60	60
			Qualitätszahl:	98 von 100

Sind die Bedingungen für eine **Premium-Qualität** erfüllt?

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung durchgeführt für

Pains et Tradition Sàrl
Zae Robert Steichen
5, rue Bommel
L-4940 Hautcharage

Datum: 30.10.2020

Produktbezeichnung: **Mini Oméga 40 g**

Die eingesandte Probe wurde nach den gültigen Güte- und Prüfbestimmungen mit folgendem Ergebnis untersucht:

Sensorische Prüfung

Kriterien	Beschreibungen		Erzielte Punkte	von max.
	positiv	negativ		
Form/Individualität/ Ausbund	Individuelle Form, rustikal		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	mit Saaten bestreute Oberfläche, gleichmäßige Bräunung Knackige Rösche		10	10
Krumeneigenschaften	Sehr gute Lockerung		10	10
Struktur/Kaubarkeit	Gut kaubar, gut löslich		10	10
Geschmack/Geruch	Aromatisch abgerundet nach Saaten		60	60
			Qualitätszahl:	100 von 100

Sind die Bedingungen für eine **Premium-Qualität** erfüllt?

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung durchgeführt für

Pains et Tradition Sàrl
Zae Robert Steichen
5, rue Bommel
L-4940 Hautcharage

Datum: 30.10.2020

Produktbezeichnung: **Piccolo 40 g**

Die eingesandte Probe wurde nach den gültigen Güte- und Prüfbestimmungen mit folgendem Ergebnis untersucht:

Sensorische Prüfung

Kriterien	Beschreibungen		Erzielte Punkte	von max.
	positiv	negativ		
Form/Individualität/ Ausbund	Individuelle, rustikale und gedrungene Form mit Ausbund		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	Gleichmäßige Bräunung		10	10
Krumeneigenschaften	Sehr gute Lockerung	Gering straffe Krume	10	10
Struktur/Kaubarkeit	Gut kaubar, gut löslich		10	10
Geschmack/Geruch	Aromatisch abgerundet		60	60
			Qualitätszahl:	100 von 100

Sind die Bedingungen für eine **Premium-Qualität** erfüllt?

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung durchgeführt für

Pains et Tradition Sàrl
Zae Robert Steichen
5 Rue Bommel
L-4940 Hautcharage

Datum: 30.10.2020

Produktbezeichnung: **Couronne Tomate Olive Feta 440 g**

Die eingesandte Probe wurde nach den gültigen Güte- und Prüfbestimmungen mit folgendem Ergebnis untersucht:

Sensorische Prüfung

Kriterien	Beschreibungen		Erzielte Punkte	von max.
	positiv	negativ		
Form/Individualität/ Ausbund	Gleichmäßige Ringform, Rustikale geschnitten		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	Gleichmäßige Bräunung, sehr gute Kruste		10	10
Krumeneigenschaften	Produkttypische Lockerung mit Oliven		10	10
Struktur/Kaubarkeit	Gut kaubar, gut löslich		10	10
Geschmack/Geruch	Sehr aromatisch abgerundet nach Oliven, würzig		60	60
			Qualitätszahl:	100 von 100

Sind die Bedingungen für eine **Premium-Qualität** erfüllt?

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung durchgeführt für

Pains et Tradition Sàrl
Zae Robert Steichen
5 Rue Bommel
L-4940 Hautcharage

Datum: 30.10.2020

Produktbezeichnung: **Petit pain Opa bio 40 g**

Die eingesandte Probe wurde nach den gültigen Güte- und Prüfbestimmungen mit folgendem Ergebnis untersucht:

Sensorische Prüfung

Kriterien	Beschreibungen		Erzielte Punkte	von max.
	positiv	negativ		
Form/Individualität/ Ausbund	Kleine runde Form, rustikal		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	Aufgebrochene Oberfläche, gleichmäßige Bräunung		10	10
Krumeneigenschaften	Produkttypische Lockerung		10	10
Struktur/Kaubarkeit	Gut kaubar, gut löslich		10	10
Geschmack/Geruch	Aromatisch abgerundet Angenehme Säure		60	60
			Qualitätszahl:	100 von 100

Sind die Bedingungen für eine **Premium-Qualität** erfüllt?

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung durchgeführt für

Pains et Tradition Sàrl
Zae Robert Steichen
5 Rue Bommel
L-4940 Hautcharage

Probeneingang: 29.10.2020
Produktprüfung: 30.10.2020

Produktbezeichnung: **Pain Abricot Noisette**

Die eingesandte Probe wurde nach den gültigen Güte- und Prüfbestimmungen mit folgendem Ergebnis untersucht:

Sensorische Prüfung

Kriterien	Beschreibungen		Erzielte Punkte	von max.
	positiv	negativ		
Form/Individualität/ Ausbund	Länglich rustikale Form Rustikaler Ausbund,		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	gleichmäßige Bräunung Sehr gute Rösche		10	10
Krumeneigenschaften	Produkttypische Lockerung Haselnüsse und Aprikosen deutliche sichtbar		10	10
Struktur/Kaubarkeit	Gut kaubar, gut löslich		10	10
Geschmack/Geruch	Aromatisch abgerundet nach Haselnuss		60	60
			Qualitätszahl:	100 von 100

Sind die Bedingungen für eine **Premium-Qualität** erfüllt?

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

