

Produktprüfung wurde durchgeführt für

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

Eingang der Probe: 05.05.2022
Prüfung der Probe: 05.05.2022

Produktbezeichnung: **Piccolo Multicèreal 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, rustical mit Saaten bestreute Oberfläche		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	optisch ansprechend gleichmäßige Bräunung knackige Rösche		10	10
Krumeneigenschaften	sehr gute Lockerung		10	10
Struktur/Kaubarkeit	gut löslich, gut kaubar		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 wurde durchgeführt für

**Pains et Tradition Sarl
ZAE Robert Steichen
5, rue Bommel
L-4940 Hautcharage**

Eingang der Probe: 05.05.2022
Prüfung der Probe: 05.05.2022

Produktbezeichnung: **Longuet 40g**

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, längliche Form mit Schnitten		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	optisch ansprechend gleichmäßige Bräunung knackige Kruste		10	10
Krumeneigenschaften	produkttypische Lockerung		10	10
Struktur/Kaubarkeit	gut löslich, gut kaubar		10	10
Geschmack/Geruch	aromatisch abgerundeter Geschmack		60	60
			Qualitätszahl:	100 von 100

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

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung wurde durchgeführt für

**Pains et Tradition Sarl
ZAE Robert Steichen
5, rue Bommel
L-4940 Hautcharage**

Eingang der Probe: 05.05.2022
Prüfung der Probe: 05.05.2022

Produktbezeichnung: **Carre épeautre courte bio 40 gr**

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 viele Kürbiskerne auf der Oberfläche		10	10
Krumeneigenschaften	produkttypisch, gute Lockerung		10	10
Struktur/Kaubarkeit	gut löslich, gut kaubar		10	10
Geschmack/Geruch		Nebengeschmack Kürbiskerne	54	60
			Qualitätszahl:	94 von 100

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

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung wurde durchgeführt für

**Pains et Tradition Sarl
ZAE Robert Steichen
5, rue Bommel
L-4940 Hautcharage**

Eingang der Probe: 05.05.2022
Prüfung der Probe: 05.05.2022

Produktbezeichnung: **Pavé bio multicéréale 350g**

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, längliche Form seitliche rustikale Risse kräftig mit Saaten bestreut		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	gleichmäßige Bräunung gute Kruste		10	10
Krumeneigenschaften	produkttypische Lockerung		10	10
Struktur/Kaubarkeit	gut löslich, gut kaubar		10	10
Geschmack/Geruch	aromatisch abgerundeter Geschmack nach Saaten		60	60
			Qualitätszahl:	100 von 100

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

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung wurde durchgeführt für

**Pains et Tradition Sarl
ZAE Robert Steichen
5, rue Bommel
L-4940 Hautcharage**

Eingang der Probe: 05.05.2022
Prüfung der Probe: 05.05.2022

Produktbezeichnung: **Pavé abricot noisette 350 gr**

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 gute Rösche		10	10
Krumeneigenschaften	produkttypische, sehr gute Lockerung Haselnüsse und Aprikosen deutlich sichtbar		10	10
Struktur/Kaubarkeit	gut kaubar, gut löslich		10	10
Geschmack/Geruch	aromatisch abgerundet deutlich nach Haselnuss		60	60
			Qualitätszahl:	100 von 100

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

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung wurde durchgeführt für

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

Eingang der Probe: 05.05.2022
Prüfung der Probe: 05.05.2022

Produktbezeichnung: **Ardenner (Pavé ardennais) 350 gr**

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		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	rissige gute Kruste, gleichmäßige Bräunung Sehr gute Rösche		10	10
Krumeneigenschaften	produkttypische, sehr gute Lockerung offenes Porenbild		10	10
Struktur/Kaubarkeit	gut kaubar, gut löslich		10	10
Geschmack/Geruch	sehr aromatisch abgerundeter Geschmack		60	60
			Qualitätszahl:	100 von 100

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

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung wurde durchgeführt für

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

Eingang der Probe: 05.05.2022
Prüfung der Probe: 05.05.2022

Produktbezeichnung: **Pain intégral bio 440 gr**

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, breiter Ausbund optisch ansprechend		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	bemehlte Kruste, gleichmäßige kräftige Bräunung		10	10
Krumeneigenschaften	produkttypische Lockerung		10	10
Struktur/Kaubarkeit	gut kaubar	schwer löslich	8	10
Geschmack/Geruch	aromatischer Geschmack		60	60
			Qualitätszahl:	98 von 100

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

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung wurde durchgeführt für

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

Eingang der Probe: 05.05.2022
Prüfung der Probe: 05.05.2022

Produktbezeichnung: **Pain muesli 440 gr**

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, optisch ansprechend		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	gleichmäßige Bräunung Schnitte in Ährenform		10	10
Krumeneigenschaften	produkttypische Lockerung		10	10
Struktur/Kaubarkeit	gut löslich, gut kaubar		10	10
Geschmack/Geruch	sehr aromatisch abgerundeter Geschmack nach Feige und Nüssen		60	60
			Qualitätszahl:	100 von 100

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

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung wurde durchgeführt für

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

Eingang der Probe: 05.05.2022
Prüfung der Probe: 05.05.2022

Produktbezeichnung: **Pain epeautre Courges Bio 440 gr**

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 sehr gute, teils aufgeplatzte Kruste, gleichmäßige		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	Bräunung Sehr gute Rösche		10	10
Krumeneigenschaften	produkttypisch sehr gute Lockerung		10	10
Struktur/Kaubarkeit	gut kaubar, gut löslich		10	10
Geschmack/Geruch	sehr aromatisch abgerundeter Geschmack		60	60
			Qualitätszahl:	100 von 100

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

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung wurde durchgeführt für

**Pains et Tradition Sarl
ZAE Robert Steichen
5, rue Bommel
L-4940 Hautcharage**

Eingang der Probe: 05.05.2022
Prüfung der Probe: 05.05.2022

Produktbezeichnung: **Pain d'automne bio 440 gr**

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, individuelle Schnittführung optisch ansprechend		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	gleichmäßige Bräunung gute Kruste		10	10
Krumeneigenschaften	produkttypische Lockerung		10	10
Struktur/Kauberkeit	gut kaubar	schwer löslich	8	10
Geschmack/Geruch	aromatisch abgerundeter Geschmack nach Nuss		60	60
			Qualitätszahl:	98 von 100

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

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung wurde durchgeführt für

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

Eingang der Probe: 05.05.2022
Prüfung der Probe: 05.05.2022

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, gut ausgebunden, stark mit mit Saaten bestreut, ansprechend		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	sehr gute Kruste, gleichmäßige Bräunung		10	10
Krumeneigenschaften	produkttypische Lockerung		10	10
Struktur/Kaubarkeit	gut löslich, gut kaubar		10	10
Geschmack/Geruch	aromatisch abgerundeter Geschmack		60	60
			Qualitätszahl:	100 von 100

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

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung wurde durchgeführt für

**Pains et Tradition Sarl
ZAE Robert Steichen
5, rue Bommel
L-4940 Hautcharage**

Eingang der Probe: 05.05.2022
Prüfung der Probe: 05.05.2022

Produktbezeichnung: **Campagne 440 gr**

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, mehrfache Schnitte		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	sehr gute Kruste, gleichmäßige Bräunung sehr gute Rösche		10	10
Krumeneigenschaften	produkttypische Lockerung		10	10
Struktur/Kaubarkeit	gut löslich, gut kaubar		10	10
Geschmack/Geruch	aromatisch mit Säurenote		60	60
			Qualitätszahl:	100 von 100

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

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung wurde durchgeführt für

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

Eingang der Probe: 05.05.2022
Prüfung der Probe: 05.05.2022

Produktbezeichnung: **Batard 440 gr**

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, rustikale Schnitte, flach ausgebunden optisch ansprechend		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	gute Kruste, gleichmäßige Bräunung sehr gute Rösche		10	10
Krumeneigenschaften	produkttypische, sehr gute Lockerung offene Porung		10	10
Struktur/Kaubarkeit	gut kaubar	schwer löslich	6	10
Geschmack/Geruch	aromatisch abgerundet		60	60
			Qualitätszahl:	96 von 100

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

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung wurde durchgeführt für

**Pains et Tradition Sarl
ZAE Robert Steichen
5, rue Bommel
L-4940 Hautcharage**

Eingang der Probe: 05.05.2022
Prüfung der Probe: 05.05.2022

Produktbezeichnung: **Bauerbrot 600 gr**

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 geschittene, rissige Kruste optisch ansprechend		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	leicht bemehlte Oberfläche sehr gute Bräunung, gute Rösche		10	10
Krumeneigenschaften	produkttypische Lockerung		10	10
Struktur/Kaubarkeit	gut kaubar	schwer löslich	6	10
Geschmack/Geruch	aromatisch, mit abgerundeter Säurenote		60	60
			Qualitätszahl:	96 von 100

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

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)

Produktprüfung wurde durchgeführt für

**Pains et Tradition Sarl
ZAE Robert Steichen
5, rue Bommel
L-4940 Hautcharage**

Eingang der Probe: 05.05.2022
Prüfung der Probe: 05.05.2022

Produktbezeichnung: **Ardennais 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, rustikale Schnitte optisch ansprechend		10	10
Kruste/Oberfläche/ Rösche	sehr gute Kruste, gleichmäßige Bräunung Sehr gute Rösche		10	10
Krumeneigenschaften	produkttypische, sehr gute Lockerung offenes Porenbild		10	10
Struktur/Kaubarkeit	gut löslich, gut kaubar		10	10
Geschmack/Geruch	aromatisch abgerundeter Geschmack		60	60
			Qualitätszahl:	100 von 100

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

ja



Stempel Prüfinstitut/Unterschrift(Prüfer)