

Die VDB-Landesgruppen Pfalz-Saar und Rhein-Main laden herzlich ein zur

## 20. Brotprüfung

Wo: CSM Deutschland GmbH, Mainzer Straße 152-160, 55411 Bingen

Wann: Mittwoch, 1. März 2023 Beginn 9.30 bis 14.00 Uhr

### Ihre Vorteile:

**Vorteil 1: Neutrale und fachkompetente Prüfung Ihrer Brote nach dem DLG-5-Punkte-Schema®**

**Vorteil 2: Sie können mitprüfen!**

**Melden Sie sich bei uns! Prüfen Sie gemeinsam mit den Sachverständigen als Gastprüfer mit.**

**Vorteil 3: Höhepunkte der Brotprüfung!**

**Nach der Prüfung der Brote, werden die Höhepunkte der Brotprüfung vorgestellt.**

**Vorteil 4: Vergabe von Sonderurkunden für die besten Brote der Prüfung. Brot-Sommelier Jörg Schmid gibt seine Fachempfehlung für die allerbesten Brote ab.**

**Vorteil 5: Werbewirksame Urkunde für Ihr prämiertes Brot!**

**VDB-Mitglieder zahlen pro Urkunde 20 € zzgl. MwSt.,  
Nicht-Mitglieder erhalten diese für 30 € zzgl. MwSt..**



Die Brotprüfung der Vereinigung der Backbranche e.V. erfolgt in Zusammenarbeit mit der DLG und mit Unterstützung der Firma CSM Deutschland GmbH.

Die VDB-Landesgruppen Pfalz-Saar und Rhein-Main laden herzlich ein zur

## 20. Brotprüfung

---

### Sie möchten Brote einschicken?

Senden Sie bitte die Brote, eintreffend bis spätestens  
**Dienstag, 28. Februar 2023 um 13.00 Uhr an:**

**CSM Deutschland GmbH, Back- und Beratungszentrum,  
Mainzer Str. 152-160, 55411 Bingen**

Bitte legen Sie dem Paket mit den Broten (bei Kleinbroten bitte zwei Stück) zusätzlich beiliegendes Anmeldeformular ausgefüllt mit Ihrer Anschrift und den erforderlichen Angaben zum Brot bei.

(Bitte planen Sie eine mögliche Verzögerung bei der Paketzustellung mit ein.)

---

### Sie möchten mitprüfen?

Bitte melden Sie sich bei folgenden Personen an:

**Udo Schmidt**, Vorsitzender VDB Saar-Pfalz  
**Mobil 0171-514441940, E-Mail [info@baeckerei-udo-schmidt.de](mailto:info@baeckerei-udo-schmidt.de)**

**Hella Brandt-Lennartz**, Referentin Seminare & Weiterbildung, CSM Deutschland GmbH  
**Tel.: 06721-790177 oder E-Mail [Hella.Brandt@csmingredients.com](mailto:Hella.Brandt@csmingredients.com)**

---

### Ihr Programm:

- |               |  |
|---------------|--|
| 09.30 Uhr     | Eintreffen der Prüfer  |
| 10.00 Uhr     | Begrüßung der Teilnehmer   |
| 10.30 Uhr     | Beginn der Brotprüfung   |
| 13.00 Uhr     | Gemeinsames Kaffeetrinken  |
| 13.45 Uhr     | - Höhepunkte und Ergebnisse der Brotprüfung<br>- Vorstellung von besonderen Broten durch<br>die Prüfungsleitung und dem Brot-Sommelier Jörg Schmid<br>gemütlicher Ausklang |
| Ca. 14.30 Uhr | Ende der Veranstaltung und Verabschiedung  |

## 20. Brotprüfung am 1. März 2023 Probenbegleitzettel

**Anschrift (bitte vollständig eintragen)**

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

(Kunden-Nr. CSM) \_\_\_\_\_



**Verkehrsbezeichnung des Gebäckes:**

(mit handelsüblicher Brotbezeichnung) \_\_\_\_\_

**Gebäckgewicht:**

\_\_\_\_\_

**Datum der Herstellung:**

\_\_\_\_\_

**Mehlmischungsverhältnis:**

\_\_\_\_\_ % \_\_\_\_\_ Mehl/Schrot Typ \_\_\_\_\_      \_\_\_\_\_ % \_\_\_\_\_ Mehl/Schrot Typ \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ % \_\_\_\_\_ Mehl/Schrot Typ \_\_\_\_\_

**Getreideerzeugnisse, die nicht aus Roggen und Weizen stammen**

\_\_\_\_\_

**Evtl. Besonderheiten, Spezialzutaten oder -würzungen**

\_\_\_\_\_

**Labor-Anforderung Säuregrad/pH-Wert-Messung**

(wird vom Prüfer ausgefüllt)