

Testschema: Marmeladen – Casting: ®

Hier Startnummer eintragen: P 5/ 26/05/2015

Teilnehmer: Pleidelsheimer Ma-Manufaktur – Profi – Test: 26 Mai 2015-

Sorte: Weißes Johannisbeer-Minz-Gelee

Prüfgruppe: Tester-siehe www.marmeladen-casting.de: Eugen Baus, Thomas Jaeschke

Bei Profi-Gruppe ankreuzen: Konfitüre extra Konfitüre Gelee extra Gelee Marmelade Brotaufstrich

1. Gesamtbild/äußeres Ansehen/Farbe Bewertung: 5 4 3 2 1 x 2

Fehlerquelle:

-

2. Inneres Aussehen: Bewertung: 5 4 3 2 1 x 3

Fehlerquelle:

-

3. Konsistenz: Bewertung: 5 4 3 2 1 x 6

Fehlerquelle:

-

4. Geschmack/ Geruch Bewertung: 5 4 3 2 1 x 9

Fehlerquelle:

–erstaunlich wie gut die Minze austangiert wurde – die Minze kommt im Nachgang nur sehr leicht aber sehr angenehm durch.

Gesamtergebnis:

100 / 20 = 5,0

Erläuterungen:

Der Schwerpunkt liegt auf Konsistenz und Geschmack. Der Kandidat muss insgesamt 100 Punkte erhalten. Diese werden durch die Summe der gewichteten Faktoren geteilt. Für die Gesamtbewertung gilt, dass mindestens 3 Merkmale/pro Kriterium die Bewertung 4 bzw. 3 erlangen müssen.

5 = Erfüllung der Qualität 4 = wenig Abweichung 3 = deutliche Abweichung 2 = insgesamt Fehler 1 = überdurchschnittlich viele Fehler 0 = nicht bewertbar

Die Grundstruktur des Bewertungsschemas erläutern wir Ihnen an dieser Stelle gern.

Die Einzelheiten können aus urheberrechtlichen Gründen nicht erläutert werden.

Wir weisen vorsorglich daraufhin, dass auch die Grundstruktur weder kopiert noch ohne Zustimmung der Agentur PR:Teime weiter verwendet werden darf.