

# Dommervejledning

for

## KONSUMMÆLKSPRODUKTER



2024



Kære dommer

I forbindelse med bedømmelse af mejeriprodukter på International Food Contest følger der et stort ansvar for den enkelte dommer, og det kræver at dommeren har et godt kendskab til de produkter der skal bedømmes. Det kan dog ikke i alle tilfælde lade sig gøre hvis der fx er tale om produkter der kun fremstilles på ét eller få mejerier. Med et allround kendskab til fremstilling af mejeriprodukter og bedømmelser, samt den støtte der ligger i dommervejledningerne til de enkelte produkter, bør enhver fagmand med professionel indstilling dog kunne bedømme de udstillede produkter.

Det er International Food Contest meget magtpåliggende at det er det enkelte produkt der ydes retfærdighed i bedømmelsen således at alle produkter på et hold bedømmes ifølge den dommervejledning/karakteristik der er for produktet.

God fornøjelse som dommer ved International Food Contest!

Birger Holmeå Christiansen  
*Produkt- og dommeransvarlig*



## Hold ved International Food Contest 2024

- 510 Skummet-, let- og sødmælk
  - 511 Fløde, min. 8 % fedt
  - 512 Landtidsholdbare produkter inkl. laktosefri- og vitaminberigede
  - 520 Syrnede drikke- og skeprodukter <3% fedt (ekskl. yoghurt)
  - 521 Syrnede drikke- og skeprodukter ≥3% fedt (ekskl. yoghurt)
  - 522 Skyr
  - 530 Yoghurt - skummet- og letmælk <3% fedt
  - 540 Yoghurt – sødmælk ≥3 % fedt
  - 560 Desserter, softicemix og iscreme
  - 561 Søde mælkedrikke, flavoured milk og kakaomælk
  - 570 Saucer, supper m.m.
- 810 Plantebaserede produkter

## Det elektroniske bedømmelsessystem

Bedømmelsen foregår elektronisk, hvilket indebærer:

- Dommeren skal selv medbringe en bærbar pc (mobiltelefon og tablets/iPads er **ikke egnet** til at køre bedømmelsesprogrammet på).
- Pc'en skal have fuldt opladet batteri. Oplader medbringes for en sikkerheds skyld.
- Pc'en skal kunne gå på internettet med wifi.

Bemærk at:

- holdleder **skal** logge på som dommer nr. 1
- bisidder **skal** notere på papir. Lister udleveres.

Under bedømmelsen vil der på skærmen stå en beskrivelse af det pågældende produkts egenskaber, ligesom der vil være en dommerbeskrivelse for så vidt som en sådan er blevet indsendt fra producenten. Produkter uden specifik dommerbeskrivelse skal bedømmes ud fra dommernes faglige erfaring.

Når dommeren har trykket på "Submit"-knappen for at gå videre til næste produkt, er der ingen mulighed for at gå tilbage til et tidligere bedømt produkt for at ændre en karakter.

## Dommeren

En dommer med kendskab til:

- produktets kvalitet
- liste over fejlbemærkninger (se s. 6)
- karakterskalaens definition (se s. 4)

afgiver helt selvstændigt og suverænt egenskabskarakterer for hver ost der bedømmes. Dommeren skal ikke give hovedkarakter da denne beregnes.

Det forventes af den enkelte dommer at dommeren er 100% objektiv i sin bedømmelse og uden hensyntagen til egne eller andres interesser efter bedste evne bedømmer de forelagte produkter i henhold til den standard der foreligger for produktet.

## Holdlederen

Selv om den enkelte dommer er suveræn med hensyn til karakterafgivning, er det holdlederens opgave at sikre en korrekt bedømmelse.

1. Holdlederen bør ved bedømmelsens start ganske kort henvise til krav til produktets kvalitet, fejlbenævnelser og karakterskalaen.
2. Det er under bedømmelsen holdlederens opgave at sikre at prøverne følger i den rigtige rækkefølge, at afpasse bedømmeshastigheden således at alle er beskæftiget hele tiden, og uden at der opstår en ophobning foran en enkelt dommer.
3. Hvis en dommer observerer en fejl til karakteren 7 eller derunder, skal holdlederen straks kontaktes, og produktet vurderes i plenum.

Karakteren for fællesbedømmelse indskrives på holdlederens login. Holdleder kan eventuelt bede en af de andre dommere om at taste karakteren ind (vha. holdlederens login).

## Pointskalaen

Ved bedømmelsen anvendes 15-skalaen:

<i>Point</i>	<i>Anvendes på egenskabskarakteren</i>
15 point	Virkelig godt
13 point	Godt
11 point	Tilfredsstillende
9 point	Beskeden fejl (bemærkning anføres)
7 point	Tydelig fejl, der kan skade produktets omdømme
5 point	Grovere fejl, der skader produktets omdømme
3 point	Meget grove fejl
1 point	Helt uacceptable fejl

For de enkelte egenskaber må der ved karaktergivningen kun anvendes de ulige karakterer, det vil sige 1-3-5-7-9-11-13 og 15.

Ved en karakter på 9 point eller derunder *skal* der angives en fejlbemærkning (se s. 6).

Hvis et produkt får en beregnet egenskabskarakter på 3 eller derunder, vil det blive taget ud af bedømmelsen.

## Produkternes egenskaber

### Konsummælksprodukter

Følgende egenskaber vurderes:

1. Emballagens udseende
2. Produktets udseende og konsistens
3. Produktets lugt & smag.

Egenskaberne nr. 1 og 2 bedømmes af dommerne i fællesskab, og produktets lugt og smag bedømmes individuelt.

### Iscreme

Følgende egenskaber vurderes:



1. Isens udseende (ydre + indre)
2. Konsistens (body)
3. Lugt & smag.

Egenskaberne nr. 1 og 2 bedømmes af dommerne i fællesskab, og produktets lugt og smag bedømmes individuelt.

For de enkelte egenskaber gælder følgende for iscreme:

Isens udseende (indre + ydre): Her vurderes bl.a. isens emballage + etiket samt dato-stempling.

Farve, lufthuller, ingredienser m.v.

Isens konsistens: Det vurderes om isen er som forventet for produktet.

Isens lugt & smag: Dommeren skal dels lugte til isen og dels smage på isen og således afgøre om isen har en fejlagtig smag i form af en afsmag af fx uønsket fedtspaltning (harsk), er uren eller andet.

## Specielle forhold vedr. bedømmelse af konsummælksprodukter

### Omrystning af produkter

Produkter uden stabilisator: Skal omrystes hvis det er angivet på emballagen.

Syrnede produkter: Inden en eventuel omrøring/omrystning vurderes produktet for eventuel faseadskillelse (valleudskillelse).

Uhomogeniserede produkter: Før produktet vendes, vurderes flødeafsætning visuelt. Derefter vendes produktet.

### Tokammer- og tolagsprodukter

Hvad angår tokammer- og tolagsprodukter, bedømmes som følger:

#### *Tokammerprodukter:*

Udseende: Bedømmes normalt.

Konsistens: I mælkedelen som normalt.

Lugt & smag: Inden lugt & smag bedømmes, blander crew de to produkter/kamre sammen, og der foretages en bedømmelse (alle smager således på samme "blanding").

#### *Tolagsprodukter:*

Udseende: Bedømmes normalt.

Konsistens: Produktet hældes ud på en flad tallerken, og der gives en samlet karakter for konsistensen af både sauce og mælkedel.

Lugt & smag: Dommeren giver en karakter ud fra helhedsindtrykket ved egen blanding.



## Fejlbemærkninger

Tilladte fejlbemærkninger for konsummælksprodukter og is er:

### Konsummælksprodukter

#### **Udseende, emballage**

Beskadiget/Damaged  
Blød/Squashy  
Brændt svejsesøm/Burned weld  
Dekorfejl/Ink error  
Farveafsmitning/Staining  
Fejl-mangler i deklarerings/Error in declaration  
Fremdatering/Dated forward  
Over-undervægt/Over-underweight  
Paneller flosset/Delaminating paper  
Produktrester udvendigt/Residues externally  
Revner i bæger el.låg/Fractured container or lid  
Ridset karton/Scratched carton  
For svag el. kraftig svejsning/Weak or severe welding  
Udbuling/Bulging  
Utydelig dato el. mejerinummer/Indistinct date or dairy tracking  
Utæt emballage/Leaking package  
Andet/Other  
Skæv svejsning/welding error  
Brydering defekt/Defect safety seal

#### **Konsistens**

Bundfald/Precipitate  
Fedtudskillelse/Fat separation  
Flødeafsætning/Cream build-up  
Flødeklumper/Cream clumps  
Flødelag mangler/Lacking cream line  
Flødeprop/Cream plug  
Fnugget/Flocculent  
Fremmedlegeme/Foreign object  
Grynet/Gritty  
Klumpet/Lumpy  
Luftfyldt/Air bubbles  
Skimmel/Mould  
Slimet, trådtrækkende/Slimy

Sødkoaguleret/Sweet curdled  
Tynd i top el. bund/Thin top or bottom  
Tynd/Viscous  
Uensartet/Uneven  
Ustabil/Unstable  
Valle i top el. bund/Top or bottom whey separation  
Andet/Other

#### **Lugt og smag**

Afsmag/Off flavour  
Atypisk/Atypical  
Atypisk frugtsmag/Atypical fruit flavour  
Bitter/Bitter  
Blåsur/Blue-sour, yoghurt flavour  
Branket/Burned, malty  
Essenssmag/Synthetic flavour  
Fad/Insidid  
Fodersmag/Feed flavour  
Svag el. kraftig frugtsmag/Weak or severe fruit flavour  
Svag el. kraftig kakaosmag/Weak or severe cocoa flavour  
For sød/Too sweet  
Frugtsmag/Fruit flavour  
Gammel/Stale  
Gær el. mugsmag/Mouldy or yeast-like flavour  
Harsk/Rancid  
Karamelsmag/Caramel flavor  
Citrussmag/Citrus flavor  
Kogt/Boiled  
Sur el. syrlig/Sour, acidic  
Sveden, brændt/Scorched  
Sødlig/Sweet  
Tælllet/Tallow  
Vammel/Sickening  
Rådden/Rotten  
Vandet/Watered flavor  
Andet/Other

### Iscreme

#### **Udseende**

Defekt emballage/Defect Packaging

Skadet, snavset emballage/Damaged, dirty packaging  
Åben svejsning/Open welding

For lidt fyldt/Not enough filling  
 Overfyldt/Overfilled  
 Rumsvind/Compact  
 Smeltet/Melted  
 Iskrystaller/Ice crystals  
 Deform/Misshaped  
 Ødelagt indpakning/Damaged packaging  
 Klæbende indpakning/Sticky packaging  
 Brækket pind/Broken popsicle  
 Skæv isat pind/Tilted popsicle  
 Ufuldstændig dækkende coating/Incomplete coating  
 Coating for langt fra pinden/Coating too far from popsicle  
 Coating for tyk/Coating too thick  
 Coating for tynd/Coating too thin  
 Ødelagt coating/Damaged coating  
 Ødelagt vaffel el. kiks/Damaged cone or biscuits  
 Mat farve/Matte colour  
 For meget farve/Too much colour  
 For lidt farve/Too little colour  
 Uensartet farve/Uneven colour  
 Atypisk farve/Atypical colour  
 Lufthuller/Air bubbles  
 Forkert mængde ingrediens/Incorrect quantity of the ingredient  
 Dårlig fordeling af tilsatte ingredienser/Poor distribution of added ingredients  
 Fremmede partikler/Foreign particles  
 Andet/Other  
 Skæv svejsning/Welding error

**Konsistens**

Grynet/Gritty  
 Fedtet/Greasy

Uensartet/Uneven  
 Sprød, kort/Brittle, short  
 Smuldrende/Crumblly  
 Grov, iset/Coarse, icy  
 Løs, skummende/Loose, foamy  
 Gummiagtig, klæbrig/Rubbery, sticky  
 Tung, buddingeagtig/heavy, pudding-like  
 Vandet/Watery  
 Sneet/Snowy  
 Svampet/Spongy  
 Kold/Cold  
 Opblødt vaffel el. kiks/Soaked cone or biscuits  
 Andet/Other

**Lugt og smag**

Smagsløs/Tasteless  
 For kraftig smag/Too intense flavour  
 Ukarakteristisk/Uncharacteristic  
 Gammel/Stale  
 Uren/Unclean  
 Atypisk/Atypical  
 Sur/Sour  
 Maltmag/Malt flavor  
 Kogt/Boiled  
 Harsk/Rancid  
 Iltet/Oxidised  
 Metalsmag/Metallic taste  
 Papsmag/Cardboard taste  
 Oliet/Oily  
 Tælllet/Tallow  
 Bitter/Bitter  
 Mangler sødhed/Lacking sweet taste  
 For sød/Too sweet  
 Vallesmag/Taste of whey  
 Kemikalieafsmag/Chemical flavour  
 Andet/Other