

Dommervejledning

for

OST



2022



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!

A handwritten signature in black ink that reads "Lonnie Hirtz Nielsen".

Lonnie Hirtz Nielsen
Produktansvarlig, mejeri



Hold ved International Food Contest 2022

- 10 Plain og søde frisk- og flødeoste
- 20 Spicy frisk- og flødeoste
- 30 Smelteoste - alle typer
- 40 Dessertoste med og uden tilsætninger
- 50 Hele hvidskimmeloste og blå/hvidskimmeloste
- 60 Danablu (BGB) (hele + udskårne)
- 70 Hvid ost, traditionel
- 80 Hvid ost, ultrafiltreret
- 81 Hvide combiprodukter, ultrafiltrerede
- 90 Overflade-/kitmodnede hel oste
- 100 Overflade-/kitmodnede oste, udskårne
- 110 Hele blåskimmeloste
- 120 Skorpefri oste
- 130 Specialoste, hele
- 140 Specialoste, udskårne
- 150 Cheddar samt Mozzarella (hele og revne) samt andre revne/ternede oste
- 160 Udskårne skimmeloste (=ikke hel ost)
- 170 Gul skiveost
- 180 Norske specialoste
- 190 Ost uden for bedømmelse

- 610 Produkter fremstillet af anden mælk end komælk eller som blanding

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.
- Pc'en skal have enten Firefox eller Chrome installeret, da Internet Explorer og Microsoft Edge ikke er velegnet til formålet.

Bemærk at:

- holdleder **skal** logge på som dommer nr. 1
- bisidder **skal** logge på som dommer nr. 10

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.

Opmærksomheden henledes på at der for alle produkter er sat en standardkarakter på 13. Hvis dommeren ikke aktivt ændrer 13-tallet til det ønskede tal, er det karakteren 13 der bliver afgivet.



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 karakterafgivelse, er det holdlederens opgave at sikre en korrekt bedømmelse. Det er derfor holdlederens ret og pligt at gøre opmærksom på en åbenlys fejlbedømmelse hos en dommer. Dette kan fx ske ved at henvise til den pågældende produktbeskrivelse og definitionen af karakterskalaen. Ligeledes er det holdlederens opgave at gøre en dommer opmærksom på det hvis vedkommende afviger væsentligt i forhold til de øvrige dommere, og på at dette bør give anledning til overvejelser hos den pågældende dommer.

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 bedømmelseshastigheden således at alle er beskæftiget hele tiden, og uden at der opstår en ophobning foran en enkelt dommer.
3. Da der ikke længere er ombedømmelse af produkter, skal holdlederen være opmærksom på om det kan være nødvendigt at tale om en karakter **før** alle dommerne har afgivet karakter – idet der i det elektroniske system som nævnt ikke er mulighed for at gå tilbage til et allerede bedømt produkt.

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

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

Følgende egenskaber vurderes:

- Ostens ydre, ostens farve, ostens bygning, ostens konsistens og ostens lugt & smag.
- Dog for hold 10, 20, 30 og 40 anvendes egenskaberne ostens ydre, ostens indre, ostens konsistens og ostens lugt & smag.

For de enkelte egenskaber gælder følgende:

| | |
|---------------------|---|
| Ostens ydre: | Her vurderes bl.a. ostens form, skorpe, eventuel skimmelvækst eller kitvækst, ligesom kvaliteten af eventuel paraffinering eller anden overfladebehandling vurderes. |
| Ostens emballage: | Ved emballage forstås den pakning der ligger uden om selve osten. Emballagen vurderes bl.a. i forhold til folie, tryk, datomærkning, etiketter og svejsninger. |
| Ostens farve: | Her vurderes ostens farve på snitfladen, det vil sige farven inde i osten. Er ostens farve uensartet eller atypisk, noteres dette. Derimod tages der ikke hensyn til mere eller mindre gullig farve på grund af forskellig fodring af koen. |
| Ostens bygning: | Ud fra den pågældende osts karakteristisk vurderes blandt andet hulsætning, hulstørrelse og om hullerne har den rigtige form og placering, samt antal. Ligeledes vurderes eventuelle krav om indre skimmelvækst. |
| Ostens indre: | Anvendes hovedsagelig for de typer hvor der er lidt andre krav til ostens bygning. |
| Ostens konsistens: | Det vurderes om osten er for hård eller for blød. For kort eller for sej. Om osten er tør eller klæg, eller for sprød eller flæsket. |
| Ostens lugt & smag: | Dommeren skal dels lugte til osten og dels smage på osten og således afgøre om osten har en fejlagtig smag i form af en afsmag af fx foder, gær, uønsket fedtspaltning (harsk) eller andet. Ligeledes vurderes om osten er aromatisk og har den rette syrighed og smag af salt. |

Specielt vedr. fællesbedømmelse

Der er fællesbedømmelse på en række hold.

Fællesbedømmelse af pakkeost

I forbindelse med fællesbedømmelsen af pakkeost skal følgende fremgangsmåde følges:

Osten, der er mærket med label "Bedømmelse", skal bruges i fællesbedømmelsen af Emballage, Ydre, Bygning og Farve, samt senere sendes rundt blandt dommerne for individuel bedømmelse af Konsistens og Lugt & Smag. Efter bedømmelse af emballagen skærer holdlederen ostens emballage op, og den fjernes, hvorefter bedømmelsen fortsætter.

Fejlbemærkninger

Tilladte fejlbemærkninger for ost er:

Friskoste, flødeoste, smelteoste og dessertoste

Ydre

Blæret / Air bubbles
Dårlig fyldning / Uneven filling
Fedtudtræk / Visible fat
Fugtig / Wet surface
Muggen / Musty
Nister / Gritty
Skjoldet / Mottled
Smudspartikler / Particles of dirt
Væsker / Free moisture
Andet / Other

Indre

Atypisk / Atypical
Blank / Glossy
Flerfarvet / Mottled
Hullet / Large holes
Plettet / Speckled
Væsker / Free moisture
Åben / Open
Andet / Other

Konsistens

Blød / Soft
Fast / Firm
Klæg / Sticky
Løs / Loose
Sandet / Sandy
Sej / Chewy
Sprød / Brittle
Tungsmeltelig / Heavy melting
Andet / Other

Lugt og smag

Branket / Burned flavour
Fad / Lacking taste
Kemikalieafsmag / Chemical flavour
Sur / Sour
Syrlig / Acidic
Harsk / Rancid
Uren / Unclean
Afsmag / Off flavour
Andet / Other

Hytteost

Udseende

Tynd/løs
Tør/fast
Skiller
Enkelte synlige korn
Ødelagte korn
Små klumper/store klumper
Mat
Skum på overflade
Valle/væsker
Sidder på siden af bægeret

Fri fløde/dressing
Tyk dressing
Fremmedlegemer
Fyldningsgrad
Uønsket vækst
Uregelmæssige ingredienser

Indre

Svag
Kraftig/stærk
Marmorering

Ujævn krydderifordeling

Konsistens

Løs/flydende

Tør/fast

Ikke sammenhængende

Vandende/bløde korn

Tyk

Grynet

Sej

Klistret

Mos/grød

Uønsket tilsætning

Lugt og smag

Svag syrlig

Sur

Salt

Manglede salt

Manglende flødesmag

Bitter

Afsmag/uren

Gammel

Branket

Foder-afsmag

Sødlig

Svag sødlig

For lidt/for meget tilsætning

Rengøringsmiddel

Forkert tilsætning

Hvid- og blåskimmel

Ydre

Angrebet, opløst / Affected, dissolved

Bleg el. kraftig farve / Pale or strong colour

Brunskjoldet / Discolored mould

Deform / Misshaped

Fedt / Greasy

Fugtig / Wet surface

Løs skimmel / Loose mould

Smudspartikler / Particles of dirt

Tyk skimmel / Thick mould

Tynd skimmel / Thin mould

Tør skimmel / Dry mould

Udtørret / Dried out

Ujævn / Uneven

Andet / Other

Farve

Atypisk / Atypical

Skjoldet / Mottled

Andet / Other

Bygning

Flækket / Fractured

Indre skimmel / Inner mould

Overskimlet / Too much mould

Småhullet / Pinholes

Tæt / Compact

Underskimlet / Lacking mould

Åben / Open

Andet / Other

Konsistens

Blød / Soft

Fast / Firm

Randblød / Soft under the rind

Sej / Chewy

Sprød / Brittle

Tør / Dry

Udtørrede stikkanaler / Dry piercing holes

Urene stikkanaler / Unclean piercing holes

Andet / Other

Lugt og smag

Afsmag / Off flavour

Ammoniaksmag, lugt / Ammonium aroma

Bitter / Bitter

Fad / Lacking taste

Harsk / Rancid

Jordlugt / Mouldy odor

Kemikalieafsmag / Chemical flavour

Saltbitter / Bitter or significant salt flavour

Skarp / Pungent

Sur / Sour

Syrlig / Acidic

Andet / Other

Blåskimmel

Ydre

Angrebet, opløst / Affected, dissolved
Deform / Misshaped
Fedtet / Greasy
Hornet / Horned
Høj, lav / High or low
Kit i stikkanalerne / Putty piercing holes
Misfarvet / Discolored
Muggen / Musty
Svag / Weak
Såret / wounded
Væsker / Free moisture
Andet / Other

Farve

Atypisk / Atypical
Rødrandet / Red rind
Skjoldet / Mottled
Andet / Other

Bygning

Flækket / Fractured
Gæret / Fermentation holes
Hvidrandet / Pale or white rind
Overskimlet / Too much mould
Tæt / Compact
Underskimlet / Lacking mould
Uregelmæssig / Irregular

Åben / Open

Andet / Other

Konsistens

Blød / Soft
Hård / Hard
Klæg / Sticky
Sandet / Sandy
Sej / Chewy
Sprød / Brittle
Uensartet / Uneven
Andet / Other

Lugt og smag

Afsmag / Off flavour
Atypisk / Atypical
Bitter / Bitter
Fad / Lacking taste
Fordærvet / Spoiled
Harsk / Rancid
Salt / Salty
Saltbitter / Bitter or significant salt flavour
Skarp / Pungent
Sur / Sour
Syrlig / Acidic
Andet / Other

Blåskimmel – ikke hel ost

Emballage

Dårlig renskæring-klargøring / Wax on slices
Fejl ved lågpåsætning (skiveost) / Error in lidding
For stor emballage / Packaging too big
Hul i pakning / Hole in packaging
Kondensdannelse / Condensation
Luft mellem skiverne / Air between slices
Løs pakning / Loose packaging
Løse etiketter / Loose labels
Nedgledet (skiveost) / Slices slipped down
Sammenhængende / Sticking together
Skæv stabling / Unevenly piled
Skæve etiketter / Crooked labels
Snavset film-folie / Dirty film-sheet
Stemplingsfejl / Stamping error
Svejsningsfejl / Welding defect

Uensartet udskæring / Uneven slicing
Væsker / Free moisture
Andet / Other
Dato / Indistinct date
Fejlplaceret dato / Date placed wrong

Ydre

Angrebet, opløst / Affected, dissolved
Deform / Misshaped
Fedtet / Greasy
Hornet / Horned
Høj, lav / High or low
Kit i stikkanalerne / Putty piercing holes
Misfarvet / Discolored
Muggen / Musty
Svag / Weak
Såret / wounded
Væsker / Free moisture
Andet / Other

Farve

Atypisk / Atypical
Rødrandet / Red rind
Skjoldet / Mottled
Andet / Other

Bygning

Flækket / Fractured
Gæret / Fermentation holes
Hvidrandet / Pale or white rind
Overskimlet / Too much mould
Tæt / Compact
Underskimlet / Lacking mould
Uregelmæssig / Irregular
Åben / Open
Andet / Other

Konsistens

Blød / Soft
Hård / Hard

Klæg / Sticky
Sandet / Sandy
Sej / Chewy
Sprød / Brittle
Uensartet / Uneven
Andet / Other

Lugt og smag

Afsmag / Off flavour
Atypisk / Atypical
Bitter / Bitter
Fad / Lacking taste
Fordærvet / Spoiled
Harsk / Rancid
Salt / Salty
Saltbitter / Bitter or significant salt flavour
Skarp / Pungent
Sur / Sour
Syrlig / Acidic
Andet / Other

Udskårne skimmeloste

Emballage

Dårlig renskæring-klargøring / Wax on slices
Fejl ved lågpåsatning (skiveost) / Error in lidding
For stor emballage / Packaging too big
Hul i pakning / Hole in packaging
Kondensdannelse / Condensation
Luft mellem skiverne / Air between slices
Løs pakning / Loose packaging
Løse etiketter / Loose labels
Nedgledet (skiveost) / Slices slipped down
Sammenhængende / Sticking together
Skæv stabling / Unevenly piled
Skæve etiketter / Crooked labels
Snavset film-fole / Dirty film-sheet
Stemplingsfejl / Stamping error
Svejsningsfejl / Welding defect
Uensartet udskæring / Uneven slicing
Væsker / Free moisture
Andet / Other
Dato / Indistinct date
Fejlplaceret dato / Date placed wrong

Ydre

Angrebet, opløst / Affected, dissolved
Bleg el. kraftig farve / Pale or strong colour
Brunskjoldet / Discolored mould
Deform / Misshaped
Fedtet / Greasy
Fugtig / Wet surface
Løs skimmel / Loose mould
Smudspartikler / Particles of dirt
Tyk skimmel / Thick mould
Tynd skimmel / Thin mould
Tør skimmel / Dry mould
Udtørret / Dried out
Ujævn / Uneven
Andet / Other

Farve

Atypisk / Atypical
Skjoldet / Mottled
Andet / Other

Bygning

Flækket / Fractured
Indre skimmel / Inner mould
Hvidrandet / Pale or white rind

Overskimlet / Too much mould
Småhullet / Pinholes
Tæt / Compact
Underskimlet / Lacking mould
Uregelmæssig / Irregular
Åben / Open
Andet / Other

Konsistens

Blød / Soft
Fast / Firm
Randblød / Soft under the rind
Sej / Chewy
Sprød / Brittle
Tør / Dry
Udtørrede stikkanaler / Dry piercing holes
Urene stikkanaler / Unclean piercing holes

Andet / Other

Lugt og smag

Afsmag / Off flavour
Atypisk / Atypical
Ammoniaksmag, lugt / Ammonium
 aroma
Bitter / Bitter
Fad / Lacking taste
Harsk / Rancid
Salt / Salty
Jordlugt / Mouldy odor
Kemikalieafsmag / Chemical flavour
Saltbitter / Bitter or significant salt flavour
Skarp / Pungent
Sur / Sour
Syrlig / Acidic
Andet / Other

Hvid ost

Ydre

Angrebet, opløst / Affected, dissolved
Blæret / Air bubbles
Bløde hjørner / Soft corners
Deform / Misshaped
Fedtet / Greasy
Indsunken / Sunken
Muggen / Musty
Smudspartikler / Particles of dirt
Vedhæng / Adherent
Andet / Other

Farve

Atypisk / Atypical
Skjoldet / Mottled
Smudspartikler / Particles of dirt
Andet / Other

Bygning

Finpibet / Pinholes
Flækket / Fractured
Grov / Coarse
Hullet / Large holes
Løbefejl / Fraction error
Uregelmæssig / Irregular

Andet / Other

Konsistens

Blød / Soft
Hård / Hard
Klæg / Sticky
Sandet / Sandy
Sprød / Brittle
Andet / Other

Lugt og smag

Bitter / Bitter
Branket / Burned flavour
Fersk / Lacking salt
Gærsmag / Yeasty
Harsk / Rancid
Kemikalieafsmag / Chemical flavour
Salt / Salty
Saltbitter / Bitter or significant salt flavor
Sur / Sour
Syrlig / Acidic
Tælllet / Tallow
Uren / Unclean
Andet / Other

Gul ost

Ydre

Deform / Misshaped

Dårlig lugt / Bad odour from surface

Dårlig renskæring-klargøring / Wax on product

Fedtet / Greasy

Foldet / Folded

Foliefejl / Error in packaging film

Fugtig / Wet surface

Hornet / Horned

Kittet / Putty

Misfarvet / Discolored

Muggen / Musty

Angrebet, opløst / Affected, dissolved

Parafineringsfejl / Error in waxing

Skjoldet / Mottled

Snavset / Dirty

Stemplingsfejl / Smudged

Svag / Weak

Såret / Wounded

Andet / Other

Farve

Hvidlig / Pale

Lysrandet / Pale or white rind

Manglende krystaller / Lacking crystals

Marmoreret / Marbled

Misfarvet / Discolored

Mørkrandet / Dark rind

Rødrandet / Red rind

Skjoldet / Mottled

Smudspartikler / Particles of dirt

Andet / Other

Bygning

Atypisk / Atypical

Finpibet / Pinholes

Flækket / Fractured

Gæret / Fermentation holes

Ingrediensfejl / Wrong ingredients or distribution

Krølpibet / Irregular holes

Lagdelt / Layered

Mangepibet / Too many holes

Randgæret / Holes near rind

Tæt / Compact

Uregelmæssig / Irregular

Åben / Open

Andet / Other

Konsistens

Blød / Soft

Fast / Firm

Klæg / Sticky

Løs / Loose

Manglende krystaller / Lacking crystals

Randblød / Soft under the rind

Sandet / Sandy

Sej / Chewy

Sprød / Brittle

Andet / Other

Lugt og smag

Afsmag / Off flavour

Atypisk / Atypical

Bitter / Bitter

Branket / Burned flavour

Fad / Lacking taste

Fordærvet / Spoiled

Gærsmag / Yeasty

Harsk / Rancid

Kemikalieafsmag / Chemical flavour

Kitsmag / Putty taste

Kraftig / Too strong

Manglende krydderismag / Lacking spice flavouring

Salt / Salty

Saltbitter / Bitter or significant salt flavour

Sur / Sour

Syrlig / Acidic

Sødbitter / Sweet bitter

Andet / Other

Gul ost - ikke hel ost (pakkeost og skiver)

Emballage

Dårlig renskæring-klargøring / Wax on slices

Fejl ved lågpåsatning (skiveost) / Error in lidding

For stor emballage / Packaging too big

Hul i pakning / Hole in packaging

Kondensdannelse / Condensatio

Luft mellem skiverne / Air between slices

Løs pakning / Loose packaging

Løse etiketter / Loose labels

Nedgledet (skiveost) / Slices slipped down

Sammenhængende / Sticking together

Skæv stabling / Unevenly piled
Skæve etiketter / Crooked labels
Snavset filmfolie / Dirty film-sheet
Stemplingsfejl / Stamping error
Svejsningsfejl / Welding defect
Uensartet udskæring / Uneven slicing
Væsker / Free moisture
Andet / Other
Dato / Indistinct date
Fejlplaceret dato / Date placed wrong

Ydre

Deform / Misshaped
Dårlig lugt / Bad odour from surface
Dårlig renskæring-klargøring / Wax on product
Fedtet / Greasy
Foldet / Folded
Foliefejl / Error in packagingfilm
Fugtig / Wet surface
Hornet / Horned
Kittet / Putty
Misfarvet / Discolored
Muggen / Musty
Angrebet, opløst / Affected, dissolved
Parafineringsfejl / Error in waxing
Skjoldet / Mottled
Snavset / Dirty
Stemplingsfejl / Smudged
Svag / Weak
Såret / Wounded
Andet / Other

Farve

Hvidlig / Pale
Lysrandet / Pale or white rind
Manglende krystaller / Lacking crystals
Marmoreret / Marbled
Misfarvet / Discolored
Mørkrandet / Dark rind
Rødrandet / Red rind
Skjoldet / Mottled
Smudspartikler / Particles of dirt
Andet / Other

Bygning

Atypisk / Atypical

Finpibet / Pinholes
Flækket / Fractured
Gæret / Fermentation holes
Ingrediensfejl / Wrong ingrediens or distribution
Krølpibet / Irregular holes
Lagdelt / Layered
Mangepibet / Too many holes
Randgæret / Holes near rind
Tæt / Compact
Uregelmæssig / Irregular
Åben / Open
Andet / Other

Konsistens

Blød / Soft
Fast / Firm
Klæg / Sticky
Løs / Loose
Manglende krystaller / Lacking crystals
Randblød / Soft under the rind
Sandet / Sandy
Sej / Chewy
Sprød / Brittle
Andet / Other

Lugt og smag

Afsmag / Off flavour
Atypisk / Atypical
Bitter / Bitter
Branket / Burned flavour
Fad / Lacking taste
Fordærvet / Spoiled
Gærsmag / Yeasty
Harsk / Rancid
Kemikalieafsmag / Chemical flavour
Kitsmag / Putty taste
Kraftig / Too strong
Manglende krydderismag / Lacking spice flavouring
Salt / Salty
Saltbitter / Bitter or significant salt flavour
Sur / Sour
Syrlig / Acidic
Sødbitter / Sweet bitter
Andet / Other

Specialoste (hele)

Ydre

Deform / Misshaped
Dårlig lugt / Bad odour from surface
Dårlig renskæring-klargøring / Wax on product
Fedtet / Greasy
Foldet / Folded
Foliefejl / Error in packagingfilm
Fugtig / Wet surface
Hornet / Horned
Kittet / Putty
Misfarvet / Discolored
Muggen / Musty
Angrebet, opløst / Affected, dissolved
Parafineringsfejl / Error in waxing
Skjoldet / Mottled
Snavset / Dirty
Stemplingsfejl / Smudged
Svag / Weak
Såret / Wounded
Andet / Other

Farve

Hvidlig / Pale
Lysrandet / Pale or white rind
Manglende krystaller / Lacking crystals
Marmoreret / Marbled
Misfarvet / Discolored
Mørkrandet / Dark rind
Rødrandet / Red rind
Skjoldet / Mottled
Smudspartikler / Particles of dirt
Andet / Other

Bygning

Atypisk / Atypical
Finpibet / Pinholes
Flækket / Fractured
Gæret / Fermentation holes
Ingrediensfejl / Wrong ingredients or distribution
Krølpibet / Irregular holes

Lagdelt / Layered
Mangepibet / Too many holes
Randgæret / Holes near rind
Tæt / Compact
Uregelmæssig / Irregular
Åben / Open
Andet / Other

Konsistens

Blød / Soft
Fast / Firm
Klæg / Sticky
Løs / Loose
Manglende krystaller / Lacking crystals
Randblød / Soft under the rind
Sandet / Sandy
Sej / Chewy
Sprød / Brittle
Andet / Other

Lugt og smag

Afsmag / Off flavour
Atypisk / Atypical
Bitter / Bitter
Branket / Burned flavour
Fad / Lacking taste
Fordærvet / Spoiled
Gærsmag / Yeasty
Harsk / Rancid
Kemikalieafsmag / Chemical flavour
Kitsmag / Putty taste
Kraftig / Too strong
Manglende krydderismag / Lacking spice flavouring
Salt / Salty
Saltbitter / Bitter or significant salt flavour
Sur / Sour
Syrlig / Acidic
Sødbitter / Sweet bitter
Andet / Other

Mozzarella

Ydre

Dato / indistinct date
Deform / Misshaped
Fejlplaceret dato / Date placed wrong
Flækket / Fractured

Fold i svejsning / Weldingfold
Foliefejl / Error in packagingfilm
Svejsningsfejl / Welding error
Uren / Dirty or mouldy surface
Andet / Other

Farve

Atypisk / Atypical
Skjoldet / Mottled
Smudspartikler / Particles of dirt
Andet / Other

Bygning

Flækket / Fractured
Hullet / Large holes
Ingen struktur / No structure
Saltlommer / Mottled due to salt
Uensartede strimler / Uneven strips
Andet / Other

Konsistens

Blød / Soft
Klæg / Sticky
Sandet / Sandy
Tør / Dry
Andet / Other

Lugt og smag

Afsmag / Off flavour
Fad / Lacking taste
Melet / Floured
Salt / Salty
Sur / Sour
Syrlig / Acidic
Uren / Unclean
Andet / Other

