

# Dommervejledning

for

## KONSUMMÆLKSPRODUKTER



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

- 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 Plantedrikke

## 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

### 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

Paneler 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

Udbulning/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

Sødskoaguleret/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/Insipid



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  
Citrusmag/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  
Fødtet/Greasy  
Uensartet/Uneven  
Sprød, kort/Brittle, short  
Smuldrende/Crumby  
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  
Maltsmag/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

