

Dommervejledning

for

OST



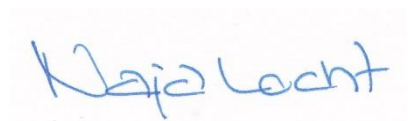
2021

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 blue ink that reads "Naja Locht".

Naja Locht
Produktansvarlig, mejeri



Hold ved International Food Contest 2021

- 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 (oprettes ikke i 2021)
- 190 Ost uden for bedømmelse

- 610 Produkter fremstillet af anden mælk end komælk eller som blanding (i 2021 kun ost)

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 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:

- ostens 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.
- På nogle hold bedømmes tillige emballage der får en særskilt karakter.

For de enkelte egenskaber gælder følgende:

Ostens ydre:	Her vurderes bl.a. ostens form, skorpe, eventuel skimmelvækst eller kitvækst, ligesom kvaliteten af eventuel paraffinerings 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 karakteristika 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 syrlighed 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

- 17 Blæret / Air bubbles
- 18 Dårlig fyldning / Uneven filling
- 19 Fedtudtræk / Visible fat
- 20 Fugtig / Wet surface
- 28 Muggen / Musty
- 21 Nister / Gritty
- 22 Skjoldet / Mottled
- 23 Smudspartikler / Particles of dirt
- 15 Væsker / Free moisture
- 16 Andet / Other

Indre

- 58 Atypisk / Atypical
- 63 Blank / Glossy
- 59 Flerfarvet / Mottled
- 64 Hullet / Large holes
- 65 Plettet / Speckled
- 66 Væsker / Free moisture
- 61 Åben / Open
- 62 Andet / Other

Konsistens

- 92 Blød / Soft
- 94 Fast / Firm
- 97 Klæg / Sticky
- 98 Løs / Loose
- 100 Sandet / Sandy
- 101 Sej / Chewy
- 93 Sprød / Brittle
- 103 Tungsmeltelig / Heavy melting
- 102 Andet / Other

Lugt og smag

- 115 Branket / Burned flavour
- 118 Fad / Lacking taste
- 116 Kemikalieafsmag / Chemical flavour
- 114 Sur / Sour
- 117 Syrlig / Acidic
- 113 Harsk / Rancid
- 123 Uren / Unclean
- 112 Afsmag / Off flavour
- 124 Andet / Other

Hytteost

Udseende

- Tynd/løs
- Tør/fast
- Skaller
- 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

2 Angrebet, opløst / Affected, dissolved

37 Bleg el. kraftig farve / Pale or strong colour

38 Brunskjoldet / Discolored mould

6 Deform / Misshaped

8 Fedtet / Greasy

20 Fugtig / Wet surface

39 Løs skimmel / Loose mould

23 Smudspartikler / Particles of dirt

40 Tyk skimmel / Thick mould

41 Tynd skimmel / Thin mould

42 Tør skimmel / Dry mould

43 Udtørret / Dried out

44 Ujævn / Uneven

16 Andet / Other

Farve

53 Atypisk / Atypical

51 Skjoldet / Mottled

52 Andet / Other

Bygning

75 Flækket / Fractured

90 Indre skimmel / Inner mould

85 Overskimlet / Too much mould

91 Småhullet / Pinholes

77 Tæt / Compact

70 Underskimlet / Lacking mould

78 Åben / Open

82 Andet / Other

Konsistens

92 Blød / Soft

94 Fast / Firm

99 Randblød / Soft under the rind

101 Sej / Chewy

93 Sprød / Brittle

95 Tør / Dry

105 Udtørrede stikkanaler / Dry piercing holes

106 Urene stikkanaler / Unclean piercing holes

102 Andet / Other

Lugt og smag

112 Afsmag / Off flavour

130 Ammoniaksmag, lugt / Ammonium aroma

125 Bitter / Bitter

118 Fad / Lacking taste

113 Harsk / Rancid

131 Jordlugt / Mouldy odor

116 Kemikalieafsmag / Chemical flavour

110 Saltbitter / Bitter or significant salt flavour

126 Skarp / Pungent

114 Sur / Sour

117 Syrlig / Acidic

124 Andet / Other

Blåskimmel

Ydre

- 2 Angrebet, opløst / Affected, dissolved
6 Deform / Misshaped
8 Fødtet / Greasy
10 Hornet / Horned
24 Høj, lav / High or low
25 Kit i stikkanalerne / Putty piercing holes
3 Misfarvet / Discolored
28 Muggen / Musty
13 Svag / Weak
14 Såret / wounded
15 Væsker / Free moisture
16 Andet / Other

Farve

- 53 Atypisk / Atypical
50 Rødrandet / Red rind
51 Skjoldet / Mottled
52 Andet / Other

Bygning

- 75 Flækket / Fractured
83 Gæret / Fermentation holes
84 Hvidrandet / Pale or white rind
85 Overskimlet / Too much mould
77 Tæt / Compact
70 Underskimlet / Lacking mould

- 74 Uregelmæssig / Irregular
78 Åben / Open
82 Andet / Other

Konsistens

- 92 Blød / Soft
96 Hård / Hard
97 Klæg / Sticky
100 Sandet / Sandy
101 Sej / Chewy
93 Sprød / Brittle
104 Uensartet / Uneven
102 Andet / Other

Lugt og smag

- 112 Afsmag / Off flavour
108 Atypisk / Atypical
125 Bitter / Bitter
118 Fad / Lacking taste
121 Fordærvet / Spoiled
113 Harsk / Rancid
122 Salt / Salty
110 Saltbitter / Bitter or significant salt flavour
126 Skarp / Pungent
114 Sur / Sour
117 Syrlig / Acidic
124 Andet / Other

Blåskimmel – ikke hel ost

Emballage

- 134 Dårlig renskæring-klargøring / Wax on slices
135 Fejl ved lågpåsætning (skiveost) / Error in lidding
136 For stor emballage / Packaging too big
137 Hul i pakning / Hole in packaging
138 Kondensdannelse / Condensation
139 Luft mellem skiverne / Air between slices
140 Løs pakning / Loose packaging
141 Løse etiketter / Loose labels
142 Nedgledet (skiveost) / Slices slipped down
143 Sammenhængende / Sticking together

- 144 Skæv stabling / Unevenly piled
145 Skæve etiketter / Crooked labels
146 Snavset film-folie / Dirty film-sheet
147 Stemplingsfejl / Stamping error
148 Svejsningsfejl / Welding defect
149 Uensartet udskæring / Uneven slicing
150 Væsker / Free moisture
151 Andet / Other
152 Dato / Indistinct date
153 Fejlplaceret dato / Date placed wrong

Ydre

- 2 Angrebet, opløst / Affected, dissolved
6 Deform / Misshaped

- 8 Fedtet / Greasy
10 Hornet / Horned
24 Høj, lav / High or low
25 Kit i stikkanalerne / Putty piercing holes
3 Misfarvet / Discolored
28 Muggen / Musty
13 Svag / Weak
14 Såret / wounded
15 Væsker / Free moisture
16 Andet / Other

Farve

- 53 Atypisk / Atypical
50 Rødrandet / Red rind
51 Skjoldet / Mottled
52 Andet / Other

Bygning

- 75 Flækket / Fractured
83 Gæret / Fermentation holes
84 Hvidrandet / Pale or white rind
85 Overskimlet / Too much mould
77 Tæt / Compact
70 Underskimlet / Lacking mould
74 Uregelmæssig / Irregular
78 Åben / Open

- 82 Andet / Other

Konsistens

- 92 Blød / Soft
96 Hård / Hard
97 Klæg / Sticky
100 Sandet / Sandy
101 Sej / Chewy
93 Sprød / Brittle
104 Uensartet / Uneven
102 Andet / Other

Lugt og smag

- 112 Afsmag / Off flavour
108 Atypisk / Atypical
125 Bitter / Bitter
118 Fad / Lacking taste
121 Fordærvet / Spoiled
113 Harsk / Rancid
122 Salt / Salty
110 Saltbitter / Bitter or significant salt flavour
126 Skarp / Pungent
114 Sur / Sour
117 Syrlig / Acidic
124 Andet / Other

Udskårne skimmeloste

Emballage

- 134 Dårlig renskæring-klargøring / Wax on slices
135 Fejl ved lågpåsætning (skiveost) / Error in lidding
136 For stor emballage / Packaging too big
137 Hul i pakning / Hole in packaging
138 Kondensdannelse / Condensation
139 Luft mellem skiverne / Air between slices
140 Løs pakning / Loose packaging
141 Løse etiketter / Loose labels
142 Nedgledet (skiveost) / Slices slipped down
143 Sammenhængende / Sticking together
144 Skæv stabling / Unevenly piled
145 Skæve etiketter / Crooked labels
146 Snavset film-folie / Dirty film-sheet

- 147 Stemplingsfejl / Stamping error
148 Svejsningsfejl / Welding defect
149 Uensartet udskæring / Uneven slicing
150 Væsker / Free moisture
151 Andet / Other
152 Dato / Indistinct date
153 Fejlplaceret dato / Date placed wrong

Ydre

- 2 Angrebet, opløst / Affected, dissolved
37 Bleg el. kraftig farve / Pale or strong colour
38 Brunskjoldet / Discolored mould
6 Deform / Misshaped
8 Fedtet / Greasy
20 Fugtig / Wet surface
39 Løs skimmel / Loose mould

- 23 Smudspartikler / Particles of dirt
40 Tyk skimmel / Thick mould
41 Tynd skimmel / Thin mould
42 Tør skimmel / Dry mould
43 Udtørret / Dried out
44 Ujævn / Uneven
16 Andet / Other

Farve

- 53 Atypisk / Atypical
51 Skjoldet / Mottled
52 Andet / Other

Bygning

- 75 Flækket / Fractured
90 Indre skimmel / Inner mould
84 Hvidrandet / Pale or white rind
85 Overskimlet / Too much mould
91 Småhullet / Pinholes
77 Tæt / Compact
70 Underskimlet / Lacking mould
74 Uregelmæssig / Irregular
78 Åben / Open
82 Andet / Other

Konsistens

- 92 Blød / Soft
94 Fast / Firm

- 99 Randblød / Soft under the rind
101 Sej / Chewy
93 Sprød / Brittle
95 Tør / Dry
105 Udtørrede stikkanaler / Dry piercing holes
106 Urene stikkanaler / Unclean piercing holes
102 Andet / Other

Lugt og smag

- 112 Afsmag / Off flavour
108 Atypisk / Atypical
130 Ammoniaksmag, lugt / Ammonium aroma
125 Bitter / Bitter
118 Fad / Lacking taste
113 Harsk / Rancid
122 Salt / Salty
131 Jordlugt / Mouldy odor
116 Kemikalieafsmag / Chemical flavour
110 Saltbitter / Bitter or significant salt flavour
126 Skarp / Pungent
114 Sur / Sour
117 Syrlig / Acidic
124 Andet / Other

Hvid ost

Ydre

- 2 Angrebet, opløst / Affected, dissolved
17 Blæret / Air bubbles
26 Bløde hjørner / Soft corners
6 Deform / Misshaped
8 Fedtet / Greasy
27 Indsunken / Sunken
28 Muggen / Musty
23 Smudspartikler / Particles of dirt
29 Vedhæng / Adherent
16 Andet / Other

Farve

- 53 Atypisk / Atypical
51 Skjoldet / Mottled
54 Smudspartikler / Particles of dirt
52 Andet / Other

Bygning

- 71 Finpibet / Pinholes
75 Flækket / Fractured
86 Grov / Coarse
79 Hullet / Large holes
87 Løbefejl / Fraction error
74 Uregelmæssig / Irregular
82 Andet / Other

Konsistens

- 92 Blød / Soft
96 Hård / Hard
97 Klæg / Sticky
100 Sandet / Sandy
93 Sprød / Brittle
102 Andet / Other

Lugt og smag

- 125 Bitter / Bitter

115 Branket / Burned flavour
127 Fersk / Lacking salt
109 Gærsmag / Yeasty
113 Harsk / Rancid
116 Kemikalieafsmag / Chemical flavour
122 Salt / Salty

110 Saltbitter / Bitter or significant salt
flavor
114 Sur / Sour
117 Syrlig / Acidic
128 Tælllet / Tallow
123 Uren / Unclean
124 Andet / Other

Gul ost

Ydre

6 Deform / Misshaped
7 Dårlig lugt / Bad odour from surface
45 Dårlig renskæring-klargøring / Wax
on product
8 Fedtet / Greasy
9 Foldet / Folded
34 Foliefejl / Error in packaging film
20 Fugtig / Wet surface
10 Hornet / Horned
11 Kittet / Putty
3 Misfarvet / Discolored
28 Muggen / Musty
2 Angrebet, opløst / Affected, dis-
solved
12 Parafineringsfejl / Error in waxing
22 Skjoldet / Mottled
1 Snavset / Dirty
46 Stemplingsfejl / Smudged
13 Svag / Weak
14 Såret / Wounded
16 Andet / Other

Farve

47 Hvidlig / Pale
48 Lysrandet / Pale or white rind
5 Manglende krystaller / Lacking cry-
stals
56 Marmoreret / Marbled
57 Misfarvet / Discolored
49 Mørkrandet / Dark rind
50 Rødrandet / Red rind
51 Skjoldet / Mottled
54 Smudspartikler / Particles of dirt
52 Andet / Other

Bygning

68 Atypisk / Atypical
71 Finpibet / Pinholes
75 Flækket / Fractured

83 Gæret / Fermentation holes
69 Ingrediensfejl / Wrong ingredients or
distribution
72 Krølpibet / Irregular holes
76 Lagdelt / Layered
80 Mangepibet / Too many holes
73 Randgæret / Holes near rind
77 Tæt / Compact
74 Uregelmæssig / Irregular
78 Åben / Open
82 Andet / Other

Konsistens

92 Blød / Soft
94 Fast / Firm
97 Klæg / Sticky
98 Løs / Loose
107 Manglende krystaller / Lacking cry-
stals
99 Randblød / Soft under the rind
100 Sandet / Sandy
101 Sej / Chewy
93 Sprød / Brittle
102 Andet / Other

Lugt og smag

112 Afsmag / Off flavour
108 Atypisk / Atypical
125 Bitter / Bitter
115 Branket / Burned flavour
118 Fad / Lacking taste
121 Fordærvet / Spoiled
109 Gærsmag / Yeasty
113 Harsk / Rancid
116 Kemikalieafsmag / Chemical flavour
119 Kitsmag / Putty taste
132 Kraftig / Too strong
133 Manglende krydderismag / Lacking
spice flavouring
122 Salt / Salty

110 Saltbitter / Bitter or significant salt flavour
114 Sur / Sour

117 Syrlig / Acidic
120 Sødbitter / Sweet bitter
124 Andet / Other

Gul ost - ikke hel ost (pakkeost og skiver)

Emballage

134 Dårlig renskæring-klargøring / Wax on slices
135 Fejl ved lågpåsætning (skiveost) / Error in lidding
136 For stor emballage / Packaging too big
137 Hul i pakning / Hole in packaging
138 Kondensdannelse / Condensatio
139 Luft mellem skiverne / Air between slices
140 140 Løs pakning / Loose packaging
141 Løse etiketter / Loose labels
142 Nedgledet (skiveost) / Slices slipped down
143 Sammenhængende / Sticking together
144 Skæv stabling / Unevenly piled
145 Skæve etiketter / Crooked labels
146 Snavset filmfolie / Dirty film-sheet
147 Stemplingsfejl / Stamping error
148 Svejsningsfejl / Welding defect
149 Uensartet udskæring / Uneven slicing
150 Væsker / Free moisture
151 Andet / Other
152 Dato / Indistinct date
153 Fejlplaceret dato / Date placed wrong

Ydre

6 Deform / Misshaped
7 Dårlig lugt / Bad odour from surface
45 Dårlig renskæring-klargøring / Wax on product
8 Fedtet / Greasy
9 Foldet / Folded
34 Foliefejl / Error in packagingfilm
20 Fugtig / Wet surface
10 Hornet / Horned
11 Kittet / Putty
3 Misfarvet / Discolored
28 Muggen / Musty

2 Angrebet, opløst / Affected, dissolved
12 Parafineringsfejl / Error in waxing
22 Skjoldet / Mottled
1 Snavset / Dirty
46 Stemplingsfejl / Smudged
13 Svag / Weak
14 Såret / Wounded
16 Andet / Other

Farve

47 Hvidlig / Pale
48 Lysrandet / Pale or white rind
55 Manglende krystaller / Lacking crystals
56 Marmoreret / Marbled
57 Misfarvet / Discolored
49 Mørkrandet / Dark rind
50 Rødrandet / Red rind
51 Skjoldet / Mottled
54 Smudspartikler / Particles of dirt
52 Andet / Other

Bygning

68 Atypisk / Atypical
71 Finpibet / Pinholes
75 Flækket / Fractured
83 Gæret / Fermentation holes
69 Ingrediensfejl / Wrong ingredients or distribution
72 Krølpibet / Irregular holes
76 Lagdelt / Layered
80 Mangepibet / Too many holes
73 Randgæret / Holes near rind
77 Tæt / Compact
74 Uregelmæssig / Irregular
78 Åben / Open
82 Andet / Other

Konsistens

92 Blød / Soft
94 Fast / Firm
97 Klæg / Sticky
98 Løs / Loose

107 Manglende krystaller / Lacking crystals
99 Randblød / Soft under the rind
100 Sandet / Sandy
101 Sej / Chewy
93 Sprød / Brittle
102 Andet / Other

Lugt og smag

112 Afsmag / Off flavour
108 Atypisk / Atypical
125 Bitter / Bitter
115 Branket / Burned flavour
118 Fad / Lacking taste
121 Fordærvet / Spoiled

109 Gærsmag / Yeasty
113 Harsk / Rancid
116 Kemikalieafsmag / Chemical flavour
119 Kitsmag / Putty taste
132 Kraftig / Too strong
133 Manglende krydderismag / Lacking spice flavouring
122 Salt / Salty
110 Saltbitter / Bitter or significant salt flavour
114 Sur / Sour
117 Syrlig / Acidic
120 Sødbitter / Sweet bitter
124 Andet / Other

Specialoste (hele)

Ydre

6 Deform / Misshaped
7 Dårlig lugt / Bad odour from surface
45 Dårlig renskæring-klargøring / Wax on product
8 Fedtet / Greasy
9 Foldet / Folded
34 Foliefejl / Error in packagingfilm
20 Fugtig / Wet surface
10 Hornet / Horned
11 Kittet / Putty
3 Misfarvet / Discolored
28 Muggen / Musty
2 Angrebet, opløst / Affected, dissolved
12 Parafineringsfejl / Error in waxing
22 Skjoldet / Mottled
1 Snavset / Dirty
46 Stemplingsfejl / Smudged
13 Svag / Weak
14 Såret / Wounded
16 Andet / Other

Farve

47 Hvidlig / Pale
48 Lysrandet / Pale or white rind
55 Manglende krystaller / Lacking crystals
56 Marmoreret / Marbled
57 Misfarvet / Discolored
49 Mørkrandet / Dark rind
50 Rødrandet / Red rind

51 Skjoldet / Mottled
54 Smudspartikler / Particles of dirt
52 Andet / Other

Bygning

68 Atypisk / Atypical
71 Finpibet / Pinholes
75 Flækket / Fractured
83 Gæret / Fermentation holes
69 Ingrediensfejl / Wrong ingredients or distribution
72 Krølpibet / Irregular holes
76 Lagdelt / Layered
80 Mangepibet / Too many holes
73 Randgæret / Holes near rind
77 Tæt / Compact
74 Uregelmæssig / Irregular
78 Åben / Open
82 Andet / Other

Konsistens

92 Blød / Soft
94 Fast / Firm
97 Klæg / Sticky
98 Løs / Loose
107 Manglende krystaller / Lacking crystals
99 Randblød / Soft under the rind
100 Sandet / Sandy
101 Sej / Chewy
93 Sprød / Brittle
102 Andet / Other

Lugt og smag

- 112 Afsmag / Off flavour
- 108 Atypisk / Atypical
- 125 Bitter / Bitter
- 115 Branket / Burned flavour
- 118 Fad / Lacking taste
- 121 Fordærvet / Spoiled
- 109 Gærsmag / Yeasty
- 113 Harsk / Rancid
- 116 Kemikalieafsmag / Chemical flavour

- 119 Kitsmag / Putty taste
- 132 Kraftig / Too strong
- 133 Manglende krydderismag / Lacking
spice flavouring
- 122 Salt / Salty
- 110 Saltbitter / Bitter or significant salt
flavour
- 114 Sur / Sour
- 117 Syrlig / Acidic
- 120 Sødbitter / Sweet bitter
- 124 Andet / Other

Mozzarella

Ydre

- 30 Dato / indistinct date
- 6 Deform / Misshaped
- 31 Fejlplaceret dato / Date placed
wrong
- 32 Flækket / Fractured
- 33 Fold i svejsning / Weldingfold
- 34 Foliefejl / Error in packagingfilm
- 35 Svejsningsfejl / Welding error
- 36 Uren / Dirty or mouldy surface
- 16 Andet / Other

- 88 Ingen struktur / No structure
- 89 Saltlommer / Mottled due to salt
- 81 Uensartede strimler / Uneven strips
- 82 Andet / Other

Konsistens

- 92 Blød / Soft
- 97 Klæg / Sticky
- 100 Sandet / Sandy
- 95 Tør / Dry
- 102 Andet / Other

Farve

- 53 Atypisk / Atypical
- 51 Skjoldet / Mottled
- 54 Smudspartikler / Particles of dirt
- 52 Andet / Other

Lugt og smag

- 112 Afsmag / Off flavour
- 118 Fad / Lacking taste
- 129 Melet / Floured
- 122 Salt / Salty
- 114 Sur / Sour
- 117 Syrlig / Acidic
- 123 Uren / Unclean
- 124 Andet / Other

Bygning

- 75 Flækket / Fractured
- 79 Hullet / Large holes