

Dommervejledning

for

KONSUMMÆLKSPRODUKTER



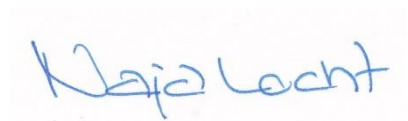
2021

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". The signature is written in a cursive, slightly slanted style.

Naja Locht
Produktansvarlig, mejeri



Hold ved International Food Contest 2021

- 510 Skummet-, let- og sødmælk
- 511 Fløde, min. 8 % fedt
- 512 Søde ESL- og UHT-produkter
- 513 Søde laktosefri samt vitaminberigede produkter
- 520 Syrnedede skeprodukter, naturel,
- 521 Syrnedede skeprodukter, naturel, $\geq 3,5$ % fedt (minus yoghurt)
- 522 Skyr naturel og med tilsætninger
- 530 Yoghurt - skummet- og letmælk,
- 540 Yoghurt - sødmælk, ≥ 3 % fedt
- 550 Syrnedede drikke- og skeprodukter med tilsætninger
- 560 Søde mælkedrikke, softcemix og desserter
- 561 Flavoured milk og kakaomælk
- 570 Saucer, supper m.m.
- 580 Iscreme

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

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

<i>Udseende, emballage</i>	20 Flødeafsætning/Cream build-up
1 Beskadiget/Damaged	21 Flødeklumper/Cream clumps
2 Blød/Squashy	22 Flødelag mangler/Lacking cream line
3 Brændt svejsesøm/Burned weld	23 Flødeprop/Cream plug
4 Dekorfejl/Ink error	24 F nugget/Flocculent
5 Farveafsmitning/Staining	25 Fremmedlegeme/Foreign object
6 Fejl-mangler i deklarerings/Error in declaration	26 Grynet/Gritty
7 Fremdatering/Dated forward	27 Klumpet/Lumpy
8 Over-undervægt/Over-underweight	28 Luftfyldt/Air bubbles
9 Paneler flosset/Delaminating paper	29 Skimmel/Mould
10 Produktrester udvendigt/Residues externally	30 Slimet, trådtrækkende/Slimy
11 Revner i bæger el.låg/Fractured container or lid	31 Sødskoaguleret/Sweet curdled
12 Ridset karton/Scratched carton	32 Tynd i top el. bund/Thin top or bottom
13 For svag el. kraftig svejsning/Weak or severe welding	33 Tynd/Viscous
14 Udbuling/Bulging	34 Uensartet/Uneven
15 Utydelig dato el. mejerinummer/Indistinct date or dairy tracking	35 Ustabil/Unstable
16 Utæt emballage/Leaking package	36 Valle i top el. bund/Top or bottom whey separation
17 Andet/Other	37 Andet/Other
65 Skæv svejsning/welding error	<i>Lugt og smag</i>
66 Brydering defekt/Defect safety seal	38 Afsmag/Off flavour
<i>Konsistens</i>	39 Atypisk/Atypical
18 Bundfald/Precipitate	40 Atypisk frugtsmag/Atypical fruit flavour
19 Fedtudskillelse/Fat separation	41 Bitter/Bitter
	42 Blåsur/Blue-sour, yoghurt flavour
	43 Branket/Burned, malty
	44 Essenssmag/Synthetic flavour



- 45 Fad/Insipid
- 46 Fodersmag/Feed flavour
- 47 Svag el. kraftig frugtsmag/Weak or severe fruit flavour
- 48 Svag el. kraftig kakaosmag/Weak or severe cocoa flavour
- 49 For sød/Too sweet
- 50 Frugtsmag/Fruit flavour
- 51 Gammel/Stale
- 52 Gær el. mugsmag/Mouldy or yeast-like flavour
- 53 Harsk/Rancid

- 54 Karamelsmag/Caramel flavor
- 55 Citrusmag/Citrus flavor
- 56 Kogt/Boiled
- 57 Sur el. syrlig/Sour, acidic
- 58 Sveden, brændt/Scorched
- 59 Sødlig/Sweet
- 60 Tælllet/Tallow
- 61 Vammel/Sickening
- 62 Rådden/Rotten
- 63 Vandet/Watered flavor
- 64 Andet/Other

Iscreme

Udseende

- 1 Defekt emballage/Defect Packaging
- 2 Skadet, snavset emballage/Damaged, dirty packaging
- 3 Åben svejsning/Open welding
- 4 For lidt fyldt/Not enough filling
- 5 Overfyldt/Overfilled
- 6 Rumsvind/Compact
- 7 Smeltet/Melted
- 8 I skrystaller/Ice crystals
- 9 Deform/Misshaped
- 10 Ødelagt indpakning/Damaged packaging
- 11 Klæbende indpakning/Sticky packaging
- 12 Brækket pind/Broken popsicle
- 13 Skæv isat pind/Tilted popsicle
- 14 Ufuldstændig dækkende coating/Incomplete coating
- 15 Coating for langt fra pinden/Coating too far from popsicle
- 16 Coating for tyk/Coating too thick
- 17 Coating for tynd/Coating too thin
- 18 Ødelagt coating/Damaged coating
- 19 Ødelagt vaffel el. kiks/Damaged cone or biscuits
- 20 Mat farve/Matte colour
- 21 For meget farve/Too much colour
- 22 For lidt farve/Too little colour
- 23 Uensartet farve/Uneven colour
- 24 Atypisk farve/Atypical colour
- 25 Lufthuller/Air bubbles
- 26 Forkert mængde ingrediens/Incorrect quantity of the ingredient

- 27 Dårlig fordeling af tilsatte ingredienser/Poor distribution of added ingredients
- 28 Fremmede partikler/Foreign particles
- 29 Andet/Other
- 66 Skæv svejsning/Welding error

Konsistens

- 30 Grynet/Gritty
- 31 Fedtet/Greasy
- 32 Uensartet/Uneven
- 33 Sprød, kort/Brittle, short
- 34 Smuldrende/Crumbly
- 35 Grov, iset/Coarse, icy
- 36 Løs, skummende/Loose, foamy
- 37 Gummiagtig, klæbrig/Rubbery, sticky
- 38 Tung, buddingeagtig/heavy, pudding-like
- 39 Vandet/Watery
- 40 Sneet/Snowy
- 41 Svampet/Spongy
- 42 Kold/Cold
- 43 Opblødt vaffel el. kiks/Soaked cone or biscuits
- 44 Andet/Other

Lugt og smag

- 45 Smagsløs/Tasteless
- 46 For kraftig smag/Too intense flavour
- 47 Ukarakteristisk/Uncharacteristic
- 48 Gammel/Stale
- 49 Uren/Unclean
- 50 Atypisk/Atypical
- 51 Sur/Sour
- 52 Maltsmag/Malt flavor

53 Kogt/Boiled
54 Harsk/Rancid
55 Iltet/Oxidised
56 Metalsmag/Metallic taste
57 Papsmag/Cardboard taste
58 Oliet/Oily
59 Tælllet/Tallow

60 Bitter/Bitter
61 Mangler sødhed/Lacking sweet taste
62 For sød/Too sweet
63 Vallesmag/Taste of whey
64 Kemikalieafsmag/Chemical flavour
65 Andet/Other

