MARKING INSTRUCTIONS

IMPROPER MARKS

PROPER MARK

- ERASE CHANGES CLEANLY AND COMPLETELY
- DO NOT MAKE ANY STRAY MARKS

CREAMED COTTAGE CHEESE

PR	CONTESTANT NO.
1	
2	
3	
4	
5	

CRITICISMS		SAMPLE NUMBER 1	2	3	4	5	6	7	8
FLAVOR		1 2 3 4 5 / 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 / 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 / 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 / 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 / 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 / 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 / 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 / 6 7 8 9 10
NO CRITICISM 10	1. BITTER	○	○	○	○	○	○	○	○
	2. COOKED	○	○	○	○	○	○	○	○
	3. FERMENTED/FRUITY	○	○	○	○	○	○	○	○
	4. FLAT	○	○	○	○	○	○	○	○
	5. FOREIGN	○	○	○	○	○	○	○	○
	6. HIGH ACID	○	○	○	○	○	○	○	○
	7. HIGH DIACETYL	○	○	○	○	○	○	○	○
NORMAL RANGE 1–10	8. HIGH SALT	○	○	○	○	○	○	○	○
	9. LACKS FINE FLAVOR	○	○	○	○	○	○	○	○
	10. LACKS FRESHNESS	○	○	○	○	○	○	○	○
	11. METALLIC	○	○	○	○	○	○	○	○
	12. OXIDIZED	○	○	○	○	○	○	○	○
	13. RANCID	○	○	○	○	○	○	○	○
	14. SWEET	○	○	○	○	○	○	○	○
	15. UNCLEAN	○	○	○	○	○	○	○	○
	16. WHEY	○	○	○	○	○	○	○	○
		○	○	○	○	○	○	○	○
		○	○	○	○	○	○	○	○
		○	○	○	○	○	○	○	○
		○	○	○	○	○	○	○	○
		○	○	○	○	○	○	○	○

BODY AND TEXTURE		1	2	3	4	5	6	7	8
		1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
NO CRITICISM 5	1. FIRM/RUBBERY	○	○	○	○	○	○	○	○
	2. MEALY/GRAINY	○	○	○	○	○	○	○	○
	3. OVERSTABILIZED	○	○	○	○	○	○	○	○
	4. PASTY	○	○	○	○	○	○	○	○
	5. WEAK/SOFT	○	○	○	○	○	○	○	○
		○	○	○	○	○	○	○	○
NORMAL RANGE 1–5		○	○	○	○	○	○	○	○
		○	○	○	○	○	○	○	○
		○	○	○	○	○	○	○	○
		○	○	○	○	○	○	○	○

APPEARANCE AND COLOR		1	2	3	4	5	6	7	8
		1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
NO CRITICISM 5	1. FREE CREAM	○	○	○	○	○	○	○	○
	2. FREE WHEY	○	○	○	○	○	○	○	○
	3. LACKS CREAM	○	○	○	○	○	○	○	○
	4. MATTED	○	○	○	○	○	○	○	○
	5. SHATTERED CURD	○	○	○	○	○	○	○	○
		○	○	○	○	○	○	○	○
NORMAL RANGE 1–5		○	○	○	○	○	○	○	○
		○	○	○	○	○	○	○	○
		○	○	○	○	○	○	○	○
		○	○	○	○	○	○	○	○

Trans-Optic® forms by NCS Pearson EM-250695-1:654321 ED04 Printed in U.S.A.