MARKING INSTRUCTIONS

IMPROPER MARKS ⊘ ⊗ ◒ ⊙

PROPER MARK ●

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

CHEDDAR CHEESE

PR	CONTESTANT NO.
1	0 0 0 0 0 0
2	1 1 1 1 1 1
	2 2 2 2 2 2
●	3 3 3 3 3 3
	4 4 4 4 4 4
4	5 5 5 5 5 5
	6 6 6 6 6 6
5	7 7 7 7 7 7
	8 8 8 8 8 8
6	9 9 9 9 9 9

CRITICISMS	SAMPLE NUMBER 1	2	3	4	5	6	7	8
FLAVOR	① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩							
NO CRITICISM 10	1. BITTER ○	○	○	○	○	○	○	○
	2. FEED ○	○	○	○	○	○	○	○
	3. FERMENTED ○	○	○	○	○	○	○	○
	4. FLAT/LOW FLAVOR ○	○	○	○	○	○	○	○
	5. FRUITY ○	○	○	○	○	○	○	○
	6. HEATED ○	○	○	○	○	○	○	○
	7. HIGH ACID ○	○	○	○	○	○	○	○
NORMAL RANGE 1–10	8. OXIDIZED ○	○	○	○	○	○	○	○
	9. RANCID ○	○	○	○	○	○	○	○
	10. SULFIDE ○	○	○	○	○	○	○	○
	11. UNCLEAN ○	○	○	○	○	○	○	○
	12. WHEY TAINT ○	○	○	○	○	○	○	○
	13. YEASTY ○	○	○	○	○	○	○	○
	14. METALLIC ○	○	○	○	○	○	○	○
	○	○	○	○	○	○	○	○
	○	○	○	○	○	○	○	○
	○	○	○	○	○	○	○	○
	○	○	○	○	○	○	○	○
	○	○	○	○	○	○	○	○
	○	○	○	○	○	○	○	○
	○	○	○	○	○	○	○	○
BODY AND TEXTURE	1 ① ② ③ ④ ⑤	2	3	4	5	6	7	8
NO CRITICISM 5	1. CORKY ○	○	○	○	○	○	○	○
	2. CRUMBLY ○	○	○	○	○	○	○	○
	3. CURDY ○	○	○	○	○	○	○	○
	4. GASSY ○	○	○	○	○	○	○	○
	5. MEALY ○	○	○	○	○	○	○	○
	6. OPEN ○	○	○	○	○	○	○	○
NORMAL RANGE 1–5	7. PASTY ○	○	○	○	○	○	○	○
	8. SHORT ○	○	○	○	○	○	○	○
	9. WEAK ○	○	○	○	○	○	○	○
	10. CRYSTALS ○	○	○	○	○	○	○	○
APPEARANCE AND COLOR	1 ① ② ③ ④ ⑤	2	3	4	5	6	7	8
NO CRITICISM 5	○	○	○	○	○	○	○	○
	○	○	○	○	○	○	○	○
	○	○	○	○	○	○	○	○
	○	○	○	○	○	○	○	○
	○	○	○	○	○	○	○	○
	○	○	○	○	○	○	○	○
NORMAL RANGE 1–5	○	○	○	○	○	○	○	○
	○	○	○	○	○	○	○	○
	○	○	○	○	○	○	○	○
	○	○	○	○	○	○	○	○