Milk Quality and Products #479-7

Incorrect Marks Correct Mark



COPYRIGHT © JUDGINGCARD.COM

Team Name / Additional Information

This sheet is for demonstration and practice only.

You must use a real scan sheet for actual compeition.

Team #

0	0	0	0
1	1	1	1
2	2	2	2
3	3	3	3
4	4	4	4
5	5	5	5
6	6	6	6
7	7	7	7
8	8	8	8
9	9	9	9

Code

0	0
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9

Last Name

A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D
E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E
F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F
G	G	G	G	G	G	G	G	G	G	G	G
H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H
I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
J	J	J	J	J	J	J	J	J	J	J	J
K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K
L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L
M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q
R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R
S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
U	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U
V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
W	W	W	W	W	W	W	W	W	W	W	W
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y
Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z

First Name

A	A	A	A	A	A	A	A
B	B	B	B	B	B	B	B
C	C	C	C	C	C	C	C
D	D	D	D	D	D	D	D
E	E	E	E	E	E	E	E
F	F	F	F	F	F	F	F
G	G	G	G	G	G	G	G
H	H	H	H	H	H	H	H
I	I	I	I	I	I	I	I
J	J	J	J	J	J	J	J
K	K	K	K	K	K	K	K
L	L	L	L	L	L	L	L
M	M	M	M	M	M	M	M
N	N	N	N	N	N	N	N
O	O	O	O	O	O	O	O
P	P	P	P	P	P	P	P
Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q
R	R	R	R	R	R	R	R
S	S	S	S	S	S	S	S
T	T	T	T	T	T	T	T
U	U	U	U	U	U	U	U
V	V	V	V	V	V	V	V
W	W	W	W	W	W	W	W
X	X	X	X	X	X	X	X
Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y
Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z

Written Exam

1	A	B	C	D	E	21	A	B	C	D	E	41	A	B	C	D	E
2	A	B	C	D	E	22	A	B	C	D	E	42	A	B	C	D	E
3	A	B	C	D	E	23	A	B	C	D	E	43	A	B	C	D	E
4	A	B	C	D	E	24	A	B	C	D	E	44	A	B	C	D	E
5	A	B	C	D	E	25	A	B	C	D	E	45	A	B	C	D	E
6	A	B	C	D	E	26	A	B	C	D	E	46	A	B	C	D	E
7	A	B	C	D	E	27	A	B	C	D	E	47	A	B	C	D	E
8	A	B	C	D	E	28	A	B	C	D	E	48	A	B	C	D	E
9	A	B	C	D	E	29	A	B	C	D	E	49	A	B	C	D	E
10	A	B	C	D	E	30	A	B	C	D	E	50	A	B	C	D	E
11	A	B	C	D	E	31	A	B	C	D	E	51	A	B	C	D	E
12	A	B	C	D	E	32	A	B	C	D	E	52	A	B	C	D	E
13	A	B	C	D	E	33	A	B	C	D	E	53	A	B	C	D	E
14	A	B	C	D	E	34	A	B	C	D	E	54	A	B	C	D	E
15	A	B	C	D	E	35	A	B	C	D	E	55	A	B	C	D	E
16	A	B	C	D	E	36	A	B	C	D	E	56	A	B	C	D	E
17	A	B	C	D	E	37	A	B	C	D	E	57	A	B	C	D	E
18	A	B	C	D	E	38	A	B	C	D	E	58	A	B	C	D	E
19	A	B	C	D	E	39	A	B	C	D	E	59	A	B	C	D	E
20	A	B	C	D	E	40	A	B	C	D	E	60	A	B	C	D	E

Problem Solving

1	A	B	C	D	E
2	A	B	C	D	E
3	A	B	C	D	E
4	A	B	C	D	E
5	A	B	C	D	E
6	A	B	C	D	E
7	A	B	C	D	E
8	A	B	C	D	E
9	A	B	C	D	E
10	A	B	C	D	E
11	A	B	C	D	E
12	A	B	C	D	E
13	A	B	C	D	E
14	A	B	C	D	E
15	A	B	C	D	E
16	A	B	C	D	E
17	A	B	C	D	E
18	A	B	C	D	E
19	A	B	C	D	E
20	A	B	C	D	E

Milk Flavor

Sample Number

I. Defect	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 Acid										
2 Bitter										
3 Cooked										
4 Feed										
5 Flat-watery										
6 Foreign										
7 Garlic or onion										
8 Malty										
9 No defect										
10 Oxidized										
11 Rancid										
12 Salty										

Mark one answer in each column!

II. Score	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

Mark one answer in each column!

Identification and Characteristics of Cheeses

Sample Number

I. Identification	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 Blue/Bleu	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2 Brie	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
3 Cheddar Mild	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4 Cheddar Sharp	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5 Colby	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6 Cream	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7 Feta	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8 Gouda/Edam	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
9 Gruyere	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
10 Havarti	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
11 Monterey Jack	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
12 Mozzarella	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
13 Muenster	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
14 Parmesan	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
15 Processed American	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
16 Provolone	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
17 Queso Fresco	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
18 Ricotta	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
19 Swiss	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

Mark one answer in each column!

II. Characteristics	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
A	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
B	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
C	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
D	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
E	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
F	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

Mark all that apply!

CMT

Sample Number

I. Score	1	2	3	4	5
0	○	○	○	○	○
2	○	○	○	○	○
4	○	○	○	○	○
6	○	○	○	○	○
8	○	○	○	○	○

Mark one answer in each column!

II. Culture Result	1	2	3	4	5
Contaminated	○	○	○	○	○
No Growth	○	○	○	○	○
Gram negative	○	○	○	○	○
Staph. species	○	○	○	○	○
Staph. aureus	○	○	○	○	○
Strep. species	○	○	○	○	○
Strep. agilactae	○	○	○	○	○

Mark one answer in each column!

Dairy / Non-Dairy Identification and Fat Content

Sample Number

I. Identification	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 Butter	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2 Half & Half	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
3 Heavy Cream (liquid)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4 Low Fat or Reduced Fat Flavor-Added Milk	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5 Low Fat or Reduced Fat Milk	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6 Margarine	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7 Non-Dairy (milk substitute) Beverage	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8 Non-Dairy (milk substitute) Flavor-Added Beverage	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
9 Non-Dairy Creamer	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
10 Non-Dairy Sour Cream	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
11 Non-Dairy Whipped Topping	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
12 Non-Dairy Yogurt	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
13 Nonfat (skim) Flavor-Added Milk	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
14 Nonfat (skim) Milk	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
15 Sour Cream	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
16 Whipped Cream	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
17 Whole Flavor-Added Milk	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
18 Whole Milk	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
19 Yogurt	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

Mark one answer in each column!

II. Fat Content	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 ≤0.50%	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2 1.0% - 2.0%	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
3 ≥3.25%	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4 10.5%	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5 18.0%	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6 ≥36.0%	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7 80.0%	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8 Dairy Variable Fat	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
9 Non-Dairy Variable Fat	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

Mark one answer in each column!