

- | | | | |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1. (A) (B) (C) (D) (E) | 11. (A) (B) (C) (D) (E) | 21. (A) (B) (C) (D) (E) | 31. (A) (B) (C) (D) (E) |
| 2. (A) (B) (C) (D) (E) | 12. (A) (B) (C) (D) (E) | 22. (A) (B) (C) (D) (E) | 32. (A) (B) (C) (D) (E) |
| 3. (A) (B) (C) (D) (E) | 13. (A) (B) (C) (D) (E) | 23. (A) (B) (C) (D) (E) | 33. (A) (B) (C) (D) (E) |
| 4. (A) (B) (C) (D) (E) | 14. (A) (B) (C) (D) (E) | 24. (A) (B) (C) (D) (E) | 34. (A) (B) (C) (D) (E) |
| 5. (A) (B) (C) (D) (E) | 15. (A) (B) (C) (D) (E) | 25. (A) (B) (C) (D) (E) | 35. (A) (B) (C) (D) (E) |
| 6. (A) (B) (C) (D) (E) | 16. (A) (B) (C) (D) (E) | 26. (A) (B) (C) (D) (E) | 36. (A) (B) (C) (D) (E) |
| 7. (A) (B) (C) (D) (E) | 17. (A) (B) (C) (D) (E) | 27. (A) (B) (C) (D) (E) | 37. (A) (B) (C) (D) (E) |
| 8. (A) (B) (C) (D) (E) | 18. (A) (B) (C) (D) (E) | 28. (A) (B) (C) (D) (E) | 38. (A) (B) (C) (D) (E) |
| 9. (A) (B) (C) (D) (E) | 19. (A) (B) (C) (D) (E) | 29. (A) (B) (C) (D) (E) | 39. (A) (B) (C) (D) (E) |
| 10. (A) (B) (C) (D) (E) | 20. (A) (B) (C) (D) (E) | 30. (A) (B) (C) (D) (E) | 40. (A) (B) (C) (D) (E) |

Form Identifier -- Do not mark



Flavor Defect										Intensity				
1.	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	11.	Q	R	S
2.	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	12.	Q	R	S
3.	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	13.	Q	R	S
4.	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	14.	Q	R	S
5.	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	15.	Q	R	S
6.	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	16.	Q	R	S
7.	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	17.	Q	R	S
8.	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	18.	Q	R	S
9.	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	19.	Q	R	S
10.	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	20.	Q	R	S

Form Identifier -- Do not mark

														
														

Use the **LETTERS** below
 to identify the most
 serious defect of each
 sample

A -- Bitter
 B -- Feed
 C -- Flat/Watery
 D -- Foreign
 E -- Garlic/Onion
 F -- High Acid
 G -- Malty
 H -- Metallic/Oxidized
 I -- Rancid
 J -- Salty
 AB -- No Defect

Use the **LETTERS** below to
 mark the intensity of the
 flavor

Q -- Slight
 R -- Definite
 S -- Pronounced

Cheese

1. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)
2. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)
3. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)
4. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)
5. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)
6. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)
7. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)
8. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)
9. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)
10. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)

Milk Products

11. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)
12. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)
13. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)
14. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)
15. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)
16. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)
17. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)
18. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)
19. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)
20. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)

Form Identifier -- Do not mark



Cheese

A -- Blue
 B -- Brie
 C -- Cheddar Mild
 D -- Cheddar Sharp
 E -- Colby
 F -- Cream
 G -- Feta
 H -- Gouda
 I -- Havarti
 J -- Monterey Jack
 AB -- Mozzarella
 AC -- Munster
 AD -- Parmesan
 AE -- Processed American
 AF -- Provolone
 AG -- Swiss

Milk Products

A -- Nonfat (skim) Milk (0.05%)
 B -- Reduced Fat Milk (2.0%)
 C -- Milk (3.25%)
 D -- Half and Half (10.5%)
 E -- Butter (80%)
 F -- Sour Cream (18%)
 G -- Flavored Milk (3.3%)
 H -- Light Whipped Cream (30%)
 I -- Heavy Whipped Cream (35%)
 J -- Margarine
 AB -- Non-Dairy Creamer
 AC -- Non-Dairy Sour Cream
 AD -- Non-Dairy Milk
 AE -- Non-Dairy Flavored Beverage
 AF -- Non-Dairy Whipped Topping

1.	☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E	Sample 1
2.	☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E	Sample 2
3.	☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E	Sample 3
4.	☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E	Sample 4

Form Identifier – Do not mark

Use the letter from the chart below for each sample

CMT Test

Score Appearance

Negative	Mixture liquid, no precipitate	A
T	Slight precipitate tend to disappear with paddle movement	B
1	Distinct precipitate but does not gel	C
2	Distinct gel formation	D
3	Strong gel formation, which tends to adhere to paddle. Forms distinct central peak	E