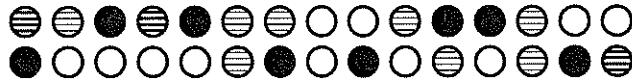


- | | | | |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1. (A) (B) (C) (D) (E) | 11. (A) (B) (C) (D) (E) | 21. (A) (B) (C) (D) (E) | 31. (A) (B) (C) (D) (E) |
| 2. (A) (B) (C) (D) (E) | 12. (A) (B) (C) (D) (E) | 22. (A) (B) (C) (D) (E) | 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.	S	D	P
2.	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	12.	S	D	P
3.	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	13.	S	D	P
4.	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	14.	S	D	P
5.	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	15.	S	D	P
6.	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	16.	S	D	P
7.	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	17.	S	D	P
8.	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	18.	S	D	P
9.	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	19.	S	D	P
10.	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	20.	S	D	P

Form Identifier — DO NOT MARK

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

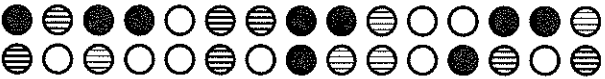
- A -- Bitter
- B -- Feed
- C -- Flat/Watery
- D -- Foreign
- E -- Garlic/Onion
- F -- High Acid
- G -- Malty
- H -- Metallic/Oxidized
- I -- Rancid
- J -- Salty
- AB -- No Defect

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

- S -- Slight
- D -- Definite
- P -- Pronounced

Cheese	Milk Products
1. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)	11. (K) (L) (M) (N) (O) (P) (Q) (R) (S) (T)
2. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)	12. (K) (L) (M) (N) (O) (P) (Q) (R) (S) (T)
3. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)	13. (K) (L) (M) (N) (O) (P) (Q) (R) (S) (T)
4. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)	14. (K) (L) (M) (N) (O) (P) (Q) (R) (S) (T)
5. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)	15. (K) (L) (M) (N) (O) (P) (Q) (R) (S) (T)
6. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)	16. (K) (L) (M) (N) (O) (P) (Q) (R) (S) (T)
7. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)	17. (K) (L) (M) (N) (O) (P) (Q) (R) (S) (T)
8. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)	18. (K) (L) (M) (N) (O) (P) (Q) (R) (S) (T)
9. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)	19. (K) (L) (M) (N) (O) (P) (Q) (R) (S) (T)
10. (A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J)	20. (K) (L) (M) (N) (O) (P) (Q) (R) (S) (T)

Form Identifier — DO NOT MARK







Cheese

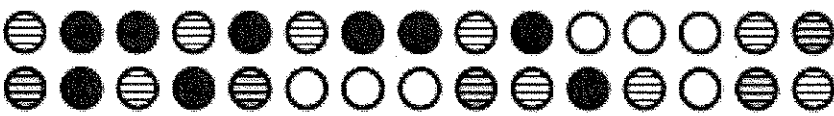
- A -- Blue
- B -- Brie
- C -- Cheddar Mild
- D -- Cheddar Sharp
- E -- Colby
- F -- Cream
- G -- Feta
- H -- Gouda
- I -- Havarti
- J -- Monterey Jack
- AB -- Mozzarella
- AC -- Munster
- AD -- Parmesan
- AE -- Processed American
- AF -- Provolone
- AG -- Swiss

Milk Products

- K -- Nonfat (skim) Milk (0.05%)
- L -- Reduced Fat Milk (2.0%)
- M -- Milk (3.25%)
- N -- Half and Half (10.5%)
- O -- Butter (80%)
- P -- Sour Cream (18%)
- Q -- Flavored Milk (3.3%)
- R -- Light Whipping Cream (30%)
- S -- Heavy Whipping Cream (35%)
- T -- Margarine
- KL -- Non-Dairy Creamer
- KM -- Non-Dairy Sour Cream
- KN -- Non-Dairy Milk
- KO -- Non-Dairy Flavored Beverage
- KP -- Non-Dairy Whipped Topping

1.		Sample 1
2.		Sample 2
3.		Sample 3
4.		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