



**DFV**

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND



AMERICAN ASSOCIATION  
OF  
MEAT PROCESSORS

Emil's European Sausage Kitchen  
Walter Voos  
124 North Fed. Hwy  
US - 33441 Deerfield Beach Florida

Deutscher Fleischer-Verband e.V.  
Kennedyallee 53  
60596 Frankfurt am Main

Phone: 0049 69 / 6 33 02 – 0  
Fax: 0049 69 / 6 33 02 – 150

E-mail: [info@fleischerhandwerk.de](mailto:info@fleischerhandwerk.de)  
[www.fleischerhandwerk.de](http://www.fleischerhandwerk.de)

American Association of Meat Processors  
1 Meating Place  
Elizabethtown, PA 17022

Phone: 877-877-0168  
Fax: 717-367-9096

E-mail: [aamp@aamp.com](mailto:aamp@aamp.com)  
[www.AAMP.com](http://www.AAMP.com)

February 1, 2016

Dear ladies and gentlemen,

You have successfully participated in the DFV/AAMP Quality Competition for Sausage and Ham within the IFFA 2016, which was held in Madison. The products you submitted were awarded by our jury with:

- 3 Gold medals**
- 1 Silver medal**
- 2 Bronze medals**

We warmly congratulate you on this excellent result. With an award from the German Butchers' Association, you demonstrate the international competitiveness of your products. The quality competitions of the German Butchers' Association not only serve to review your own performance, but they show in a specific way the high quality and the diversity of your products to your customers. The excellent quality of your products also contributes to the positive image of the US butchers' trade. For this reason, I would like to cordially invite you to the award ceremony at the IFFA in Frankfurt at 2:00 p.m. on May 10, 2016. On this solemn occasion, I would be honored to personally hand over your certificates and medals to you.

Please inform Chris Young ([chris@aamp.com](mailto:chris@aamp.com)) within the in the next few days if you wish to attend the award ceremony personally. If you can not attend the IFFA, we will send your certificates and medals to AAMP for forwarding to you as soon as possible after the trade show. If you have any questions regarding the competition, please contact the AAMP office at (877) 877-0168.

Kind regards,

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND  
German Butchers' Association

Heinz-Werner Süss  
President

American Association of Meat Processors  
AAMP

Christopher J. Young  
Executive Director



DFV/AAMP Quality Competition for Sausage & Ham 2016  
Ergebnisliste Produkte pro Teilnehmer

*Firma*

*ID:* **34**

**Emil's European Sausage Kitchen**

*Produkte*

6

<i>Nr</i>	<i>Name</i>	<i>Punkte</i>	<i>Ergebnis</i>
0342004	Delicates Liverwurst fine spreadable	50	Gold
0342005	Lyoner (German Bologne)	50	Gold
0342001	Bavarian Weisswurst	50	Gold
0342006	Chicken Lyoner (Chicken Bologne)	45	Silber
0342002	Ring Bologne	44	Bronze
0342003	Frankfurters	43	Bronze

---



Produktnummer: 0342001

Bavarian Weisswurst

Unterschriften Prüfer/ Oberprüfer:

1. Äußeres, Zustand des Behältnisses		2. Aussehen, Farbe, Zusammensetzung		3. Konsistenz		4. Geruch/Geschmack	
<b>Äußere Beschaffenheit</b>		<b>Aussehen im Anschnitt</b>				<b>Geruch</b>	
Unerwünschter Oberflächenbelag	1 2	Fleisch-/ Speckstücke ungleichmäßig	1 2 3	zu weich	1 2 3	Charakt. Geruch zu gering	1 2 3
Platzer	2	Fettabsatz/Geleeabsatz	1 2	Zusammenhalt mangelh.	1 2 3	ranzig	2 3
Form ungleichmäßig	1 2	Zerkleinerung z. fein/ zu grob	1 2 3	Bindung mangelhaft	1 2 3	Speck ranzig	1 2 3
Sattelstellen zu stark	1 2	Mischung ungleichmäßig	1 2 3	Scheiben stark klebend	1 2	fischig	2 3
Räucherfarbe ungleich*	1 2	Schnittbild unklar	1 2 3	Gelee z. weich/ flüssig	1 2 3	Speck fischig	1 2 3
Rußstellen	1 2	Gewürzverteil. ungleichm.	1 2	Gelee zu fest	1 2	fremdartig*	1 2 3
Rauchfleckchen	1 2	Trockenrand-Bildung	1 2 3	<b>Biss</b>		stickig	2 3
äußerlich vergrauend	1 2	Hohlstellen/Risse	1 2 3	nicht knackig	1 2	schimmelig	3
schmierig	1 2	stark porig	1 2 3	gummiartig	1 2 3	dumpf/ muffig	3
Lake trübe	2	Gärlochung	2 3	schwammig	1 2	<b>Geschmack</b>	
Fettabsatz in der Lake	1 2	Scheiben deformiert	1 2	im Biss zu kurz	1 2 3	zu salzig	1 2 3
		Aufschnittfläche rau	1 2	zu fest	1 2	Fleischeinlage zu salzig	1 2 3
<b>Äußere Herrichtung</b>		<b>Farbe</b>		Rand zu fest	1 2	säuerlich/ sauer	1 2 3
Herrichtung mangelhaft*	1 2	Oberflächenverfärbung	1 2	Darm zu hart	1 2 3	süßlich/ süß	1 2 3
schlecht abgebunden	1 2	verbläsend/ vergrauend	1 2 3	Kruste zu hart	1 2	bitter	1 2 3
Hülle/ Darm ungeeignet*	1	Farbe ungleichmäßig*	1 2 3	Kruste zu weich	1 2	scharf	1 2 3
Hülle/ Darm nicht abziehbar	1 2 3	missfarben*	1 2 3	Kruste nicht durchgeb.	1 2 3	Würzung zu stark	1 2 3
Hülle/ Darm abgelöst	1 2	Einlage mißfarben	1 2 3	Kruste zu trocken	1 2	Würzung zu schwach	1 2 3
Hülle/ Darm fettig	1 2	Blutpunkte	1 2 3	Fleischeinlagen zu hart	1 2 3	Würzung nicht abgestimmt*	1 2
Hohlräume unter Hülle/ Darm	1	Speck blutig	1 2 3	Fleischeinlagen zu weich	1 2 3	Fleischaroma zu gering	1 2 3
Füllfehler*	1	Rand grau/ grün	1 2 3	Fleischeinlagen zu trocken	1 2 3	Rauch zu stark	1 2 3
Falten zu viel	1 2	Kern blass	1 2 3	Teile unzerkaubar	1 2 3	beißig	1 2 3
Falten zu tief	1 2	Kern grau/ grün	1 2 3	<b>Mundgefühl</b>		brennerig	1 2 3
<b>Krusten/Überzüge</b>		Brät zu blass	1 2 3	schmalzig	1 2 3	Rauch zu schwach	1 2 3
Gesamtbild unansehnlich*	1 2 3	Brät zu dunkel	1 2 3	zu trocken	1 2 3	fehlende Frische	1
Außenflächen beschädigt*	1 2 3	Fleisch stark irisierend	1 2	zu feucht	1 2 3	alt	2 3
Speckmantel m. Schwartent.	1 2	Gelee missfarben	1 2	strohig	1 2 3	nach Hülle	1 2 3
Speckmantel ungleichmäßig	1 2	<b>Zusammensetzung</b>		grießig	1 2 3	tranig	2 3
Speckmantel zu dick	1 2	Fleischauswahl mangelhaft	1 2 3	bröckelig	2 3	talig	1 2 3
Speckmantel zu dünn	1 2	Sehnenanteil zu hoch	1 2 3	<b>Sonstige Mängel*</b>	1 2 3	öligen	1 2 3
Speckmantel mißfarben*	1 2	Fleisch schlecht hergerich.	1 2 3			lakig	1 2 3
Kruste zu locker	1 2	grobe Sehnenanteile	1 2 3			fettig	1 2 3
Kruste zu stark	1 2	Knorpelteile	1 2 3			ammoniakalisch	1 2 3
Kruste porös	1 2	Knochenstückchen	1 2 3			metallisch	1 2 3
Kruste zu hell	1 2	Fleischeinlage zu wenig	1 2 3			seifig	2 3
Kruste zu dunkel	1 2	Speck mit Schwarte	1 2 3			hefig	1 2 3
Kruste gesprenkelt	1 2	sonstige Einlage zu viel	1 2 3			gärrig	1 2 3
Bräunung ungleichmäßig	1 2	sonstige Einlage zu wenig	1 2 3			<b>Sonstige Mängel*</b>	1 2 3
Kanten zu dunkel	1 2	Fettanteil zu hoch	1 2 3				
Boden zu hell	1 2	Schwarten zu reichlich	1 2 3				
Boden zu dunkel	1 2	Geleeanteil z. niedrig/ z. hoch	1 2				
<b>Sonstige Mängel*</b>	1 2 3	<b>Sonstige Mängel*</b>	1 2 3				

**Bemerkung** (z.B. Abweichungen mit \*; Hinweise für Verbesserungen; Begründungen, falls nicht bewertbar; Anregungen):

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	0
= Bewertung	5
x 1 (Gewichtung)	5
= Qualitätspunkte	5

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	0
= Bewertung	5
x 3 (Gewichtung)	15
= Qualitätspunkte	15

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	0
= Bewertung	5
x 2 (Gewichtung)	10
= Qualitätspunkte	10

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	0
= Bewertung	5
x 4 (Gewichtung)	20
= Qualitätspunkte	20

Gesamtpunktzahl (50 = Gold, 49 - 45 = Silber, 44 - 40 = Bronze):

50 Gold

*[Signature]*

*wie sausage, tested by bavarian butcher*



Produktnummer: 0342002

Ring Bologna

Unterschriften Prüfer/ Oberprüfer:

1. Äußeres, Zustand des Behältnisses	2. Aussehen, Farbe, Zusammensetzung	3. Konsistenz	4. Geruch/Geschmack
<b>Äußere Beschaffenheit</b>	<b>Aussehen im Anschnitt</b>	<b>zu weich</b> 1 2 3	<b>Geruch</b>
Unerwünschter Oberflächenbelag 1 2	Fleisch-/ Speckstücke ungleichmäßig 1 2 3	Zusammenhalt mangelh. 1 2 3	Charakt. Geruch zu gering 1 2 3
Platzer 2	Fettabsatz/Geleeabsatz 1 2	Bindung mangelhaft 1 2 3	ranzig 2 3
Form ungleichmäßig 1 2	Zerkleinerung z. fein/ zu grob 1 2 3	Scheiben stark klebend 1 2	Speck ranzig 1 2 3
Sattelstellen zu stark 1 2	Mischung ungleichmäßig 1 2 3	Gelee z. weich/ flüssig 1 2 3	fischig 2 3
Räucherfarbe ungleich* 1 2	Schnittbild unklar 1 2 3	Gelee zu fest 1 2	Speck fischig 1 2 3
Rußstellen 1 2	Gewürzverteil. ungleichm. 1 2	<b>Biss</b>	fremdartig* 1 2 3
Rauchflecken 1 2	Trockenrand-Bildung 1 2 3	nicht knackig 1 2	stickig 2 3
äußerlich vergrauend 1 2	Hohlstellen/Risse 1 2 3	gummiartig 1 2 3	schimmelig 3
schmierig 1 2	stark porig 1 2 3	schwammig 1 2	dumpf/ muffig 3
Lake trübe 2	Gärlochung 2 3	im Biss zu kurz 1 2 3	<b>Geschmack</b>
Fettabsatz in der Lake 1 2	Scheiben deformiert 1 2	zu fest 1 2	zu salzig 1 2 3
<b>Äußere Herrichtung</b>	Aufschnittfläche rau 1 2	Rand zu fest 1 2	Fleischeinlage zu salzig 1 2 3
Herrichtung mangelhaft* 1 2	<b>Farbe</b>	Darm zu hart 1 2 3	säuerlich/ sauer 1 2 3
schlecht abgebunden 1 2	Oberflächenverfärbung 1 2	Kruste zu hart 1 2	süßlich/ süß 1 2 3
Hülle/ Darm ungeeignet* 1	verblassend/ vergrauend 1 2 3	Kruste zu weich 1 2	bitter 1 2 3
Hülle/ Darm nicht abziehbar 1 2 3	Farbe ungleichmäßig* 1 2 3	Kruste nicht durchgeb. 1 2 3	scharf 1 2 3
Hülle/ Darm abgelöst 1 2	missfarben* 1 2 3	Kruste zu trocken 1 2	Würzung zu stark 1 2 3
Hülle/ Darm fettig 1 2	Einlage mißfarben 1 2 3	Kruste zu krümmelt 1 2	Würzung zu schwach 1 2 3
Hohlräume unter Hülle/ Darm 1	Blutpunkte 1 2 3	Fleischeinlagen zu hart 1 2 3	Würzung nicht abgestimmt* 1 2
Füllfehler* 1	Speck blutig 1 2 3	Fleischeinlagen zu weich 1 2 3	Fleischaroma zu gering 1 2 3
Falten zu viel 1 2	Rand grau/ grün 1 2 3	Fleischeinlagen zu trocken 1 2 3	Rauch zu stark 1 2 3
Falten zu tief 1 2	Kern blass 1 2 3	Teile unzerkaubar 1 2 3	beißig 1 2 3
<b>Krusten/Überzüge</b>	Kern grau/ grün 1 2 3	<b>Mundgefühl</b>	brennerig 1 2 3
Gesamtbild unansehnlich* 1 2 3	Brät zu blass 1 2 3	schmalzig 1 2 3	Rauch zu schwach 1 2 3
Außenflächen beschädigt* 1 2 3	Brät zu dunkel 1 2 3	zu trocken 1 2 3	fehlende Frische 1
Speckmantel m. Schwartent. 1 2	Fleisch stark irisierend 1 2	zu feucht 1 2 3	alt 2 3
Speckmantel ungleichmäßig 1 2	Gelee missfarben 1 2	strohig 1 2 3	nach Hülle 1 2 3
Speckmantel zu dick 1 2	<b>Zusammensetzung</b>	grießig 1 2 3	tranig 2 3
Speckmantel zu dünn 1 2	Fleischauswahl mangelhaft 1 2 3	bröckelig 2 3	talgig 1 2 3
Speckmantel mißfarben* 1 2	Sehnenanteil zu hoch 1 2 3	<b>Sonstige Mängel*</b> 1 2 3	ölig 1 2 3
Kruste zu locker 1 2	Fleisch schlecht hergerich. 1 2 3		lakig 1 2 3
Kruste zu stark 1 2	grobe Sehnenanteile 1 2 3		fettig 1 2 3
Kruste porös 1 2	Knorpelanteile 1 2 3		ammoniakalisch 1 2 3
Kruste zu hell 1 2	Knochenstückchen 1 2 3		metallisch 1 2 3
Kruste zu dunkel 1 2	Fleischeinlage zu wenig 1 2 3		seifig 2 3
Kruste gesprenkelt 1 2	Speck mit Schwarte 1 2 3		hefig 1 2 3
Bräunung ungleichmässig 1 2	sonstige Einlage zu viel 1 2 3		gärig 1 2 3
Kanten zu dunkel 1 2	sonstige Einlage zu wenig 1 2 3		<b>Sonstige Mängel*</b> 1 2 3
Boden zu hell 1 2	Fettanteil zu hoch 1 2 3		<i>more Salt and Spice</i>
Boden zu dunkel 1 2	Schwarten zu reichlich 1 2 3		
<b>Sonstige Mängel*</b> 1 2 3	Geleeanteil z. niedrig/ z. hoch 1 2		
	<b>Sonstige Mängel*</b> 1 2 3		

**Bemerkung** (z.B. Abweichungen mit \*; Hinweise für Verbesserungen; Begründungen, falls nicht bewertbar; Anregungen):

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	
= Bewertung	
x 1 (Gewichtung)	
= Qualitätspunkte	5

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	
= Bewertung	
x 3 (Gewichtung)	
= Qualitätspunkte	15

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	7
= Bewertung	4
x 2 (Gewichtung)	
= Qualitätspunkte	8

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	7
= Bewertung	4
x 4 (Gewichtung)	
= Qualitätspunkte	16

Gesamtpunktzahl (50 = Gold, 49 - 45 = Silber, 44 - 40 = Bronze): 44

*Kerstel*  
*[Signature]*



Produktnummer: 0342003

Frankfurters

Unterschriften Prüfer/ Oberprüfer:

1. Äußeres, Zustand des Behältnisses	2. Aussehen, Farbe, Zusammensetzung	3. Konsistenz	4. Geruch/Geschmack
<b>Äußere Beschaffenheit</b>	<b>Aussehen im Anschnitt</b>		<b>Geruch</b>
Unerwünschter Oberflächenbelag 1 2	Fleisch-/ Speckstücke ungleichmäßig 1 2 3	zu weich 1 2 3 Zusammenhalt mangelh. 1 2 3 Bindung mangelhaft 1 2 3 Scheiben stark klebend 1 2 Gelee z. weich/ flüssig 1 2 3 Gelee zu fest 1 2	Charakt. Geruch zu gering 1 2 3 ranzig 2 3 Speck ranzig 1 2 3 fischig 2 3 Speck fischig 1 2 3 fremdartig* 1 2 3 stickig 2 3 schimmelig 3 dumpf/ muffig 3
Platzer 2	Fettabsatz/Geleeabsatz 1 2	<b>Biss</b>	<b>Geschmack</b>
Form ungleichmäßig 1 2	Zerkleinerung z. fein/ zu grob 1 2 3	nicht knackig 1 2 gummiartig 1 2 3 schwammig 1 2 im Biss zu kurz 1 2 3 zu fest 1 2 Rand zu fest 1 2 Darm zu hart 1 2 3 Kruste zu hart 1 2 Kruste zu weich 1 2 Kruste nicht durchgeb. 1 2 3 Kruste zu trocken 1 2 Kruste krümmelt 1 2 Fleischeinlagen zu hart 1 2 3 Fleischeinlagen zu weich 1 2 3 Fleischeinlagen zu trocken 1 2 3 Teile unzerkaubar 1 2 3	zu salzig 1 2 3 Fleischeinlage zu salzig 1 2 3 säuerlich/ sauer 1 2 3 süßlich/ süß 1 2 3 bitter 1 2 3 scharf 1 2 3 Würzung zu stark 1 2 3 Würzung zu schwach 1 2 3 Würzung nicht abgestimmt* 1 2 Fleischaroma zu gering 1 2 3 Rauch zu stark 1 2 3 beißig 1 2 3 brennerig 1 2 3 Rauch zu schwach 1 2 3 fehlende Frische 1 alt 2 3 nach Hülle 1 2 3 tranig 2 3 talgig 1 2 3 ölig 1 2 3 lakig 1 2 3 fettig 1 2 3 ammoniakalisch 1 2 3 metallisch 1 2 3 seifig 2 3 hefig 1 2 3 gärig 1 2 3
Sattelstellen zu stark 1 2	Mischung ungleichmäßig 1 2 3		
Räucherfarbe ungleich* 1 2	Schnittbild unklar 1 2 3		
Rußstellen 1 2	Gewürzverteil. ungleichm. 1 2		
Rauchflecken 1 2	Trockenrand-Bildung 1 2 3		
äußerlich vergrauend 1 2	Hohlstellen/Risse 1 2 3		
schmierig 1 2	stark porig 1 2 3		
Lake trübe 2	Gärlochung 2 3		
Fettabsatz in der Lake 1 2	Scheiben deformiert 1 2 Aufschnittfläche rau 1 2		
<b>Äußere Herrichtung</b>	<b>Farbe</b>	<b>Mundgefühl</b>	
Herrichtung mangelhaft* 1 2	Oberflächenverfärbung 1 2	schmalzig 1 2 3 zu trocken 1 2 3 zu feucht 1 2 3 strohig 1 2 3 grißig 1 2 3 bröckelig 2 3	
schlecht abgebunden 1 2	verblässend/ vergrauend 1 2 3	<b>Sonstige Mängel*</b> 1 2 3	
Hülle/ Darm ungeeignet* 1	Farbe ungleichmäßig* 1 2 3		
Hülle/ Darm nicht abziehbar 1 2 3	missfarben* 1 2 3		
Hülle/ Darm abgelöst 1 2	Einlage mißfarben 1 2 3		
Hülle/ Darm fettig 1 2	Blutpunkte 1 2 3		
Hohlräume unter Hülle/ Darm 1	Speck blutig 1 2 3		
Füllfehler* 1	Rand grau/ grün 1 2 3		
Falten zu viel 1 2	Kern blass 1 2 3		
Falten zu tief 1 2	Kern grau/ grün 1 2 3		
<b>Krusten/Überzüge</b>	Brät zu blass 1 2 3		
Gesamtbild unansehnlich* 1 2 3	Brät zu dunkel 1 2 3		
Außenflächen beschädigt* 1 2 3	Fleisch stark irisierend 1 2		
Speckmantel m. Schwartent. 1 2	Gelee missfarben 1 2		
Speckmantel ungleichmäßig 1 2	<b>Zusammensetzung</b>		
Speckmantel zu dick 1 2	Fleischauswahl mangelhaft 1 2 3		
Speckmantel zu dünn 1 2	Sehnenanteil zu hoch 1 2 3		
Speckmantel mißfarben* 1 2	Fleisch schlecht hergerich. 1 2 3		
Kruste zu locker 1 2	grobe Sehnenanteile 1 2 3		
Kruste zu stark 1 2	Knorpelteile 1 2 3		
Kruste porös 1 2	Knochenenteichen 1 2 3		
Kruste zu hell 1 2	Fleischeinlage zu wenig 1 2 3		
Kruste zu dunkel 1 2	Speck mit Schwarte 1 2 3		
Kruste gesprenkelt 1 2	sonstige Einlage zu viel 1 2 3		
Bräunung ungleichmässig 1 2	sonstige Einlage zu wenig 1 2 3		
Kanten zu dunkel 1 2	Fettanteil zu hoch 1 2 3		
Boden zu hell 1 2	Schwarten zu reichlich 1 2 3		
Boden zu dunkel 1 2	Geleeanteil z. niedrig/ z. hoch 1 2		
<b>Sonstige Mängel*</b> 1 2 3	<b>Sonstige Mängel*</b> 1 2 3		

**Bemerkung** (z.B. Abweichungen mit \*; Hinweise für Verbesserungen; Begründungen, falls nicht bewertbar; Anregungen):  
*Pieces of meat and not typical saices / more spices*

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	
= Bewertung	
x 1 (Gewichtung)	
= Qualitätspunkte	5

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	7
= Bewertung	4
x 3 (Gewichtung)	
= Qualitätspunkte	72

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	
= Bewertung	5
x 2 (Gewichtung)	
= Qualitätspunkte	70

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	7
= Bewertung	4
x 4 (Gewichtung)	
= Qualitätspunkte	76

Gesamtpunktzahl (50 = Gold, 49 - 45 = Silber, 44 - 40 = Bronze): 43

*Tei*  
*G. Bell*



Produktnummer: 0342004

Delicates Liverwurst fine spreadable

Unterschriften Prüfer/ Oberprüfer:

1. Äußeres, Zustand des Behältnisses	2. Aussehen, Farbe, Zusammensetzung	3. Konsistenz	4. Geruch/Geschmack
<b>Äußere Beschaffenheit</b>	<b>Aussehen im Anschnitt</b>		<b>Geruch</b>
Unerwünschter Oberflächenbelag 1 2	Fleisch-/ Speckstücke ungleichmäßig 1 2 3	zu weich 1 2 3	Charakt. Geruch zu gering 1 2 3
Platzer 2	Fettabsatz/Geleeabsatz 1 2	Zusammenhalt mangelh. 1 2 3	ranzig 2 3
Form ungleichmäßig 1 2	Zerkleinerung z. fein/ zu grob 1 2 3	Bindung mangelhaft 1 2 3	Speck ranzig 1 2 3
Sattelstellen zu stark 1 2	Mischung ungleichmäßig 1 2 3	Scheiben stark klebend 1 2	fischig 2 3
Räucherfarbe ungleich* 1 2	Schnittbild unklar 1 2 3	Gelee z. weich/ flüssig 1 2 3	Speck fischig 1 2 3
Rußstellen 1 2	Gewürzverteil. ungleichm. 1 2	Gelee zu fest 1 2	fremdartig* 1 2 3
Rauchflecken 1 2	Trockenrand-Bildung 1 2 3	<b>Biss</b>	stickig 2 3
äußerlich vergraugend 1 2	Hohlstellen/Risse 1 2 3	nicht knackig 1 2	schimmelig 3
schmierig 1 2	stark porig 1 2 3	gummiartig 1 2 3	dumpf/ muffig 3
Lake trübe 2	Gärlochung 2 3	schwammig 1 2	<b>Geschmack</b>
Fettabsatz in der Lake 1 2	Scheiben deformiert 1 2	im Biss zu kurz 1 2 3	zu salzig 1 2 3
	Aufschnittfläche rau 1 2	zu fest 1 2	Fleischeinlage zu salzig 1 2 3
<b>Äußere Herrichtung</b>	<b>Farbe</b>	Rand zu fest 1 2	säuerlich/ sauer 1 2 3
Herrichtung mangelhaft* 1 2	Oberflächenverfärbung 1 2	Darm zu hart 1 2 3	süßlich/ süß 1 2 3
schlecht abgebunden 1 2	verblässend/ vergraugend 1 2 3	Kruste zu hart 1 2	bitter 1 2 3
Hülle/ Darm ungeeignet* 1	Farbe ungleichmäßig* 1 2 3	Kruste zu weich 1 2	scharf 1 2 3
Hülle/ Darm nicht abziehbar 1 2 3	missfarben* 1 2 3	Kruste nicht durchgeb. 1 2 3	Würzung zu stark 1 2 3
Hülle/ Darm abgelöst 1 2	Einlage mißfarben 1 2 3	Kruste zu trocken 1 2	Würzung zu schwach 1 2 3
Hülle/ Darm fettig 1 2	Blutpunkte 1 2 3	Kruste krümmelt 1 2	Würzung nicht abgestimmt* 1 2
Hohlräume unter Hülle/ Darm 1	Speck blutig 1 2 3	Fleischeinlagen zu hart 1 2 3	Fleischaroma zu gering 1 2 3
Füllfehler* 1	Rand grau/ grün 1 2 3	Fleischeinlagen zu weich 1 2 3	Rauch zu stark 1 2 3
Falten zu viel 1 2	Kern blass 1 2 3	Fleischeinlagen zu trocken 1 2 3	beißig 1 2 3
Falten zu tief 1 2	Kern grau/ grün 1 2 3	Teile unzerkaubar 1 2 3	brennerig 1 2 3
<b>Krusten/Überzüge</b>	Brät zu blass 1 2 3	<b>Mundgefühl</b>	Rauch zu schwach 1 2 3
Gesamtbild unansehnlich* 1 2 3	Brät zu dunkel 1 2 3	schmalzig 1 2 3	fehlende Frische 1
Außenflächen beschädigt* 1 2 3	Fleisch stark irisierend 1 2	zu trocken 1 2 3	alt 2 3
Speckmantel m. Schwartent. 1 2	Gelee missfarben 1 2	zu feucht 1 2 3	nach Hülle 1 2 3
Speckmantel ungleichmäßig 1 2	<b>Zusammensetzung</b>	strohig 1 2 3	tranig 2 3
Speckmantel zu dick 1 2	Fleischauswahl mangelhaft 1 2 3	grießig 1 2 3	talgig 1 2 3
Speckmantel zu dünn 1 2	Sehnenanteil zu hoch 1 2 3	bröckelig 2 3	ölig 1 2 3
Speckmantel mißfarben* 1 2	Fleisch schlecht hergerich. 1 2 3	<b>Sonstige Mängel*</b> 1 2 3	fäkalig 1 2 3
Kruste zu locker 1 2	grobe Sehnenanteile 1 2 3		fettig 1 2 3
Kruste zu stark 1 2	Knorpelteile 1 2 3		ammoniakalisch 1 2 3
Kruste porös 1 2	Knochenstückchen 1 2 3		metallisch 1 2 3
Kruste zu hell 1 2	Fleischeinlage zu wenig 1 2 3		seifig 2 3
Kruste zu dunkel 1 2	Speck mit Schwarte 1 2 3		hefig 1 2 3
Kruste gesprenkelt 1 2	sonstige Einlage zu viel 1 2 3		gärig 1 2 3
Bräunung ungleichmäßig 1 2	sonstige Einlage zu wenig 1 2 3		<b>Sonstige Mängel*</b> 1 2 3
Kanten zu dunkel 1 2	Fettanteil zu hoch 1 2 3		
Boden zu hell 1 2	Schwarten zu reichlich 1 2 3		
Boden zu dunkel 1 2	Geleeanteil z. niedrig/ z. hoch 1 2		
<b>Sonstige Mängel*</b> 1 2 3	<b>Sonstige Mängel*</b> 1 2 3		

**Bemerkung** (z.B. Abweichungen mit \*; Hinweise für Verbesserungen; Begründungen, falls nicht bewertbar; Anregungen):  
*„Meiselside Qualität“ : that's really true -!*

Ausgangspunkte	5	Ausgangspunkte	5	Ausgangspunkte	5	Ausgangspunkte	5
- Abzüge	0	- Abzüge	0	- Abzüge	0	- Abzüge	0
= Bewertung	5	= Bewertung	5	= Bewertung	5	= Bewertung	5
x 1 (Gewichtung)	5	x 3 (Gewichtung)	15	x 2 (Gewichtung)	10	x 4 (Gewichtung)	20
= Qualitätspunkte	5	= Qualitätspunkte	15	= Qualitätspunkte	10	= Qualitätspunkte	20

**Gesamtpunktzahl (50 = Gold, 49 - 45 = Silber, 44 - 40 = Bronze):**  
*50 Gold*



Produktnummer: 0342005

Lyoner (German Bologne)

Unterschriften Prüfer/ Oberprüfer:

1. Äußeres, Zustand des Behältnisses	2. Aussehen, Farbe, Zusammensetzung	3. Konsistenz	4. Geruch/Geschmack
<b>Äußere Beschaffenheit</b>	<b>Aussehen im Anschnitt</b>		<b>Geruch</b>
Unerwünschter Oberflächenbelag 1 2	Fleisch-/ Speckstücke 1 2 3	zu weich 1 2 3	Charakt. Geruch zu gering 1 2 3
Platzer 2	ungleichmäßig 1 2 3	Zusammenhalt mangelh. 1 2 3	ranzig 2 3
Form ungleichmäßig 1 2	Fettabsatz/Geleeabsatz 1 2	Bindung mangelhaft 1 2 3	Speck ranzig 1 2 3
Sattelstellen zu stark 1 2	Zerkleinerung z. fein/ zu grob 1 2 3	Scheiben stark klebend 1 2	fischig 2 3
Sattelfarbe ungleich* 1 2	Mischung ungleichmäßig 1 2 3	Gelee z. weich/ flüssig 1 2 3	Speck fischig 1 2 3
Rußstellen 1 2	Schnittbild unklar 1 2 3	Gelee zu fest 1 2	fremdartig* 1 2 3
Rauchflecken 1 2	Gewürzverteil. ungleichm. 1 2	<b>Biss</b>	stickig 2 3
äußerlich vergraugend 1 2	Trockenrand-Bildung 1 2 3	nicht knackig 1 2	schimmelig 3
schmierig 1 2	Hohlstellen/Risse 1 2 3	gummiartig 1 2 3	dumpf/ muffig 3
Lake trübe 2	stark porig 1 2 3	schwammig 1 2	<b>Geschmack</b>
Fettabsatz in der Lake 1 2	Gärlochung 2 3	im Biss zu kurz 1 2 3	zu salzig 1 2 3
	Scheiben deformiert 1 2	zu fest 1 2	Fleischeinlage zu salzig 1 2 3
	Aufschnittfläche rau 1 2	Rand zu fest 1 2	säuerlich/ sauer 1 2 3
<b>Äußere Herrichtung</b>	<b>Farbe</b>	Darm zu hart 1 2 3	süßlich/ süß 1 2 3
Herrichtung mangelhaft* 1 2	Oberflächenverfärbung 1 2	Kruste zu hart 1 2	bitter 1 2 3
schlecht abgebunden 1 2	verblässend/ vergraugend 1 2 3	Kruste zu weich 1 2	scharf 1 2 3
Hülle/ Darm ungeeignet* 1	Farbe ungleichmäßig* 1 2 3	Kruste nicht durchgeb. 1 2 3	Würzung zu stark 1 2 3
Hülle/ Darm nicht abziehbar 1 2 3	missfarben* 1 2 3	Kruste zu trocken 1 2	Würzung zu schwach 1 2 3
Hülle/ Darm abgelöst 1 2	Einlage mißfarben 1 2 3	Kruste krümmelt 1 2	Würzung nicht abgestimmt* 1 2
Hülle/ Darm fettig 1 2	Blutpunkte 1 2 3	Fleischeinlagen zu hart 1 2 3	Fleischaroma zu gering 1 2 3
Hohlräume unter Hülle/ Darm 1	Speck blutig 1 2 3	Fleischeinlagen zu weich 1 2 3	Rauch zu stark 1 2 3
Füllfehler* 1	Rand grau/ grün 1 2 3	Fleischeinlagen zu trocken 1 2 3	beißig 1 2 3
Falten zu viel 1 2	Kern blass 1 2 3	Teile unzerkaubar 1 2 3	brennerig 1 2 3
Falten zu tief 1 2	Kern grau/ grün 1 2 3	<b>Mundgefühl</b>	Rauch zu schwach 1 2 3
<b>Krusten/Überzüge</b>	Brät zu blass 1 2 3	schmalzig 1 2 3	fehlende Frische 1
Gesamtbild unansehnlich* 1 2 3	Brät zu dunkel 1 2 3	zu trocken 1 2 3	alt 2 3
Außenflächen beschädigt* 1 2 3	Fleisch stark irisierend 1 2	zu feucht 1 2 3	nach Hülle 1 2 3
Speckmantel m. Schwartent. 1 2	Gelee missfarben 1 2	strohig 1 2 3	tranig 2 3
Speckmantel ungleichmäßig 1 2	<b>Zusammensetzung</b>	grießig 1 2 3	taligig 1 2 3
Speckmantel zu dick 1 2	Fleischauswahl mangelhaft 1 2 3	bröckelig 2 3	ölig 1 2 3
Speckmantel zu dünn 1 2	Sehnenanteil zu hoch 1 2 3	<b>Sonstige Mängel*</b> 1 2 3	lakig 1 2 3
Speckmantel mißfarben* 1 2	Fleisch schlecht hergerich. 1 2 3		fettig 1 2 3
Kruste zu locker 1 2	grobe Sehnenanteile 1 2 3		ammoniakalisch 1 2 3
Kruste zu stark 1 2	Knorpelteile 1 2 3		metallisch 1 2 3
Kruste porös 1 2	Knochenenteilchen 1 2 3		seifig 2 3
Kruste zu hell 1 2	Fleischeinlage zu wenig 1 2 3		hefig 1 2 3
Kruste gesprenkelt 1 2	Speck mit Schwarte 1 2 3		gärig 1 2 3
Bräunung ungleichmässig 1 2	sonstige Einlage zu viel 1 2 3		<b>Sonstige Mängel*</b> 1 2 3
Kanten zu dunkel 1 2	sonstige Einlage zu wenig 1 2 3		
Boden zu hell 1 2	Fettanteil zu hoch 1 2 3		
Boden zu dunkel 1 2	Schwarten zu reichlich 1 2 3		
<b>Sonstige Mängel*</b> 1 2 3	Geleeanteil z. niedrig/ z. hoch 1 2		
	<b>Sonstige Mängel*</b> 1 2 3		

**Bemerkung** (z.B. Abweichungen mit \*; Hinweise für Verbesserungen; Begründungen, falls nicht bewertbar; Anregungen):  
*2. Verstellung perfekt - Jodulation!*

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	0
= Bewertung	5
x 1 (Gewichtung)	5
= Qualitätspunkte	5

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	0
= Bewertung	5
x 3 (Gewichtung)	15
= Qualitätspunkte	15

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	0
= Bewertung	5
x 2 (Gewichtung)	10
= Qualitätspunkte	10

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	0
= Bewertung	5
x 4 (Gewichtung)	20
= Qualitätspunkte	20

Gesamtpunktzahl (50 = Gold, 49 - 45 = Silber, 44 - 40 = Bronze):

*20 = Gold*



Produktnummer: 0342006

Chicken Lyoner (Chicken Bolognaise)

Unterschriften Prüfer/ Oberprüfer:

1. Äußeres, Zustand des Behältnisses	2. Aussehen, Farbe, Zusammensetzung	3. Konsistenz	4. Geruch/Geschmack
<b>Äußere Beschaffenheit</b>	<b>Aussehen im Anschnitt</b>		<b>Geruch</b>
Unerwünschter Oberflächenbelag 1 2	Fleisch-/ Speckstücke ungleichmäßig 1 2 3	zu weich 1 2 3	Charakt. Geruch zu gering 1 2 3
Platzer 2	Fettabsatz/Geleeabsatz 2	<u>Zusammenhalt mangelh.</u> 1 2 3	ranzig 2 3
Form ungleichmäßig 1 2	Zerkleinerung z. fein/ zu grob 1 2 3	Bindung mangelhaft 1 2 3	Speck ranzig 1 2 3
Sattelstellen zu stark 1 2	Mischung ungleichmäßig 1 2 3	Scheiben stark klebend 1 2	fischig 2 3
Räucherfarbe ungleich* 1 2	Schnittbild unklar 1 2 3	Gelee z. weich/ flüssig 1 2 3	Speck fischig 1 2 3
Rußstellen 1 2	Gewürzverteil. ungleichm. 1 2	Gelee zu fest 1 2	fremdartig* 1 2 3
Rauchfleckchen 1 2	Trockenrand-Bildung 1 2 3	<b>Biss</b>	stickig 2 3
äußerlich vergraugend 1 2	Hohlstellen/Risse 1 2 3	nicht knackig 1 2	schimmelig 3
schmierig 1 2	stark porig 1 2 3	gummiartig 1 2 3	dumpf/ muffig 3
Lake trübe 2	Gärlochung 2 3	schwammig 1 2	<b>Geschmack</b>
Fettabsatz in der Lake 1 2	Scheiben deformiert 1 2	im Biss zu kurz 1 2 3	zu salzig 1 2 3
	Aufschnittfläche rau 1 2	zu fest 1 2	Fleischeinlage zu salzig 1 2 3
<b>Äußere Herrichtung</b>	<b>Farbe</b>	Rand zu fest 1 2	säuerlich/ sauer 1 2 3
Herrichtung mangelhaft* 1 2	Oberflächenverfärbung 1 2	Darm zu hart 1 2 3	süßlich/ süß 1 2 3
schlecht abgebunden 1 2	verblassend/ vergraugend 1 2 3	Kruste zu hart 1 2	bitter 1 2 3
Hülle/ Darm ungeeignet* 1	Farbe ungleichmäßig* 1 2 3	Kruste zu weich 1 2	scharf 1 2 3
Hülle/ Darm nicht abziehbar 1 2 3	missfarben* 1 2 3	Kruste nicht durchgeb. 1 2 3	Würzung zu stark 1 2 3
Hülle/ Darm abgelöst 1 2	Einlage mißfarben 1 2 3	Kruste zu trocken 1 2	Würzung zu schwach 1 2 3
Hülle/ Darm fettig 1 2	Blutpunkte 1 2 3	Kruste krümmelt 1 2	Würzung nicht abgestimmt* 1 2
Hohlräume unter Hülle/ Darm 1	Speck blutig 1 2 3	Fleischeinlagen zu hart 1 2 3	Fleischaroma zu gering 1 2 3
Füllfehler* 1	Rand grau/ grün 1 2 3	Fleischeinlagen zu weich 1 2 3	Rauch zu stark 1 2 3
Falten zu viel 1 2	Kern blass 1 2 3	Fleischeinlagen zu trocken 1 2 3	beißig 1 2 3
Falten zu tief 1 2	Kern grau/ grün 1 2 3	Teile unzerkaubar 1 2 3	brennerig 1 2 3
<b>Krusten/Überzüge</b>	Brät zu blass 1 2 3	<b>Mundgefühl</b>	Rauch zu schwach 1 2 3
Gesamtbild unansehnlich* 1 2 3	Brät zu dunkel 1 2 3	schmalzig 1 2 3	fehlende Frische 1
Außenflächen beschädigt* 1 2 3	Fleisch stark irisierend 1 2	zu trocken 1 2 3	alt 2 3
Speckmantel m. Schwartent. 1 2	Gelee missfarben 1 2	zu feucht 1 2 3	nach Hülle 1 2 3
Speckmantel ungleichmäßig 1 2	<b>Zusammensetzung</b>	strohig 1 2 3	tranig 2 3
Speckmantel zu dick 1 2	Fleischauswahl mangelhaft 1 2 3	grießig 1 2 3	taligig 1 2 3
Speckmantel zu dünn 1 2	Sehnenanteil zu hoch 1 2 3	bröckelig 2 3	ölig 1 2 3
Speckmantel mißfarben* 1 2	Fleisch schlecht hergerich. 1 2 3	<b>Sonstige Mängel*</b> 1 2 3	lakig 1 2 3
Kruste zu locker 1 2	grobe Sehnenenteile 1 2 3		fettig 1 2 3
Kruste zu stark 1 2	Knorpelteile 1 2 3		ammoniakalisch 1 2 3
Kruste porös 1 2	Knochenstückchen 1 2 3		metallisch 1 2 3
Kruste zu hell 1 2	Fleischeinlage zu wenig 1 2 3		seifig 2 3
Kruste zu dunkel 1 2	Speck mit Schwarte 1 2 3		hefig 1 2 3
Kruste gesprenkelt 1 2	sonstige Einlage zu viel 1 2 3		gärig 1 2 3
Bräunung ungleichmäßig 1 2	sonstige Einlage zu wenig 1 2 3		<b>Sonstige Mängel*</b> 1 2 3
Kanten zu dunkel 1 2	Fettanteil zu hoch 1 2 3		
Boden zu hell 1 2	Schwarten zu reichlich 1 2 3		
Boden zu dunkel 1 2	Geleeanteil z. niedrig/ z. hoch 1 2		
<b>Sonstige Mängel*</b> 1 2 3	<b>Sonstige Mängel*</b> 1 2 3		

**Bemerkung** (z.B. Abweichungen mit \*; Hinweise für Verbesserungen; Begründungen, falls nicht bewertbar; Anregungen):

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	0
= Bewertung	5
x 1 (Gewichtung)	5
= Qualitätspunkte	5

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	1
= Bewertung	4
x 3 (Gewichtung)	12
= Qualitätspunkte	12

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	1
= Bewertung	4
x 2 (Gewichtung)	8
= Qualitätspunkte	8

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	0
= Bewertung	5
x 4 (Gewichtung)	20
= Qualitätspunkte	20

Gesamtpunktzahl (50 = Gold, 49 - 45 = Silber, 44 - 40 = Bronze):

45 Silber