



DIE DLG-ZERTIFIZIERUNGSSTELLE VERLEIHT:
DLG-PRÜFERPASS

FÜR SENSORISCHE SACHVERSTÄNDIGE ZUR BEWERTUNG VON
Sauren Milcherzeugnissen & Desserts

AN

Sylke Stief

FOLGENDE KENNTNISSE UND FERTIGKEITEN WURDEN
in der Hessischen Landwirtschaftlichen Versuchsanstalt, Kassel
NACHGEWIESEN:

ALLGEMEINER TEIL

PRODUKTSPEZIFISCHER TEIL

EINFACH BESCHREIBENDE PRÜFUNG:
ERKENNEN DER GRUNDGESCHMACKSARTEN

RANGORDNUNGSPRÜFUNG:
GESCHMACKSINTENSITÄTEN

RANGORDNUNGSPRÜFUNG:
FARB- ODER TEXTURINTENSITÄTEN ODER
EINFACH BESCHREIBENDE PRÜFUNG:
RIECHSTOFFE

DREIECKSPRÜFUNG:
GESCHMACKSUNTERSCHIEDE

BEWERTENDE PRÜFUNG MIT SKALA:
DLG-5-PUNKTE-PRÜFSHEMA

Auf Grundlage der DLG-Prüferpaßbedingungen vom Dezember 1995

FRANKFURT AM MAIN, DEN

28.10.1996

DER PRÄSIDENT DER DLG



DER LEITER DER
DLG-ZERTIFIZIERUNGSSTELLE

DEUTSCHE LANDWIRTSCHAFTS-GESELLSCHAFT E.V.

DIESES ZERTIFIKAT GILT NUR IN VERBINDUNG MIT DEM DLG-PRÜFERPASS FÜR DIE DAUER VON 5 JAHREN AB AUSSTELLUNGSDATUM.
VERLÄNGERUNGEN SIND DEM DLG-PRÜFERPASS ZU ENTNEHMEN.