

<b>Them mejeri</b>	<b>Produktnavn: Tårn Hvid, ØKO 60+, 5156</b>		
<b>Kvalitets &amp; Driftshåndbog</b>	Afsnit: 13.56		Dato: 18-11-2025
<b>Produktstandard 13</b>	Udgave: 3	Udarb. af: BFA	Godk. af: JOE 18-11-2025
Seneste ændring : Ændret løben og EC til EU. Kopi:			

### Karakteristik af konsummodent produkt:

<b>Klassifikation:</b> Blød, modnet ost med en skærbar konsistens, moderat modning.
<b>Ydre:</b> Hvid skimmel med spor af de tråde osten er modnet på
<b>Farve:</b> Hvidlig til ren gullig.
<b>Konsistens:</b> Blød og let kærne fast.
<b>Bygning:</b> Uregelmæssige huller med udpræget overflade modning. Dvs. lidt kernefast i starten af holdbarhedsperioden.
<b>Lugt og smag:</b> Duft af smør, champignon og mælkens naturlige sødme. Noter af anis og gran

### Fysiske egenskaber:

	Norm	Tolerance	Bemærkninger
Opbevarings temperatur slutbruger (°C)	5		I køleskab ved max 8°C
Dages holdbarhed efter åbning	3-7		I køleskab ved max 8°C

### Kemiske egenskaber:

	Norm	Tolerance	Bemærkninger
Fedt i tørstof (%)	60	58-61	
Fedt (%)	32	31-33	Heraf mættede fedtsyrer 18 %
Protein (%)	21	20-24	
Tørstof (%)	55	56-52	
Vand (%)	45	43-47	
Vand i fedtfri ost (%)	67	64-70	
Salt (%)	1,2	1,0 – 1,5	
pH	5,20	5,0– 5,3	
Nitrat (mg/g)	< 50		
Kulhydrat	1,5	0,5 – 2,5	Heraf sukkerarter 0 %

### Bakteriologiske egenskaber:

E. Coli	< 100 CFU pr. g	< 1000 CFU pr. g	
Koagulase positive stafylokokker	< 100 CFU pr. g	< 1000 CFU pr. g	
Listeria monocytogenes	Ikke påvist i 25 g.	Ikke påvist i 25 g.	

**Næringsværdi per 100 g produkt:** Energi 1566kJ/374 kcal.

**Ingredienser:** Pasteuriseret øko-mælk, salt, syrningskultur, animalsk osteløbe, modningskultur.

**Produceres:** af **DB mærket øko-mælk** fra Søhøjlandet.

**Skorpe:** naturlig hvidskimmel

**Holdbarhed:** 40 dage fra pakkedato

**Producent:** [www.Them-Andelsmejeri.dk](http://www.Them-Andelsmejeri.dk)

**Mejeri nr.:** DK M-274 EU

64-



DK-ØKO-100  
EU jordbrug



Statskontrolleret  
økologisk

**ANBEFALET AF  
DYRENES  
BESKYTTELSE**

