

Them mejeri	Produktnavn: Julsø Grande - ØKO 54+ 4181		
Kvalitets & Driftshåndbog	Afsnit: 13.71		Dato: 05-01-2026
Produktstandard	Udgave: 6	Udarb. af: bfa	Godk. af: JOE 05-01-2026
Seneste ændring : Der er ændret på løben. Kopi:			

Karakteristik af konsummodent produkt:

Klassifikation: Fast, modnet ost med en skærbar konsistens, kraftig og intens modning.
Form: Rund grundflade med en diameter på ca. 35 cm, og højde på ca. 16 cm
Ydre: Fast skorpe præget af den intense modningsproces. Osteoverfladen er behandlet med solbærkoncentrat hvoraf den får sin let mørke jordfarve
Farve: Hvidlig til ren gullig. Med noget mørkere mod skorpen
Konsistens: Fast og skærbar.
Bygning: Tæt struktur
Lugt og smag: Intens med syrlige frugtnoter. God fedme, stor smag uden at være "stærk"

Fysiske egenskaber:

	Norm	Tolerance	Bemærkninger
Vægt (kg)	12	± 3	
Dimension (B x L x H)	Ø 35 x 16		
Dages holdbarhed efter åbning	3-7		I køleskab ved max 8°C

Kemiske egenskaber:

Fedt i tørstof (%)	55	53 - 57	
Fedt (%)	33	31 - 34	Heraf mættede fedtsyrer 22%
Protein (%)	30	28 - 31	
Tørstof (%)	59	58 - 63	
Vand (%)	41	39 - 43	
Vand i fedtfri ost (%)	60	57 - 62	
Salt (%)	2,0	1,75 - 2,2	
pH	5,6	5,6 - 5,8	
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 1720 kJ/410 kcal.

Ingredienser: Pasteuriseret øko-mælk, salt, Mælkesyrekultur, animalsk osteløbe. Øko solbærkoncentrat

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

Skorpe: Naturskorpe med økologisk solbærkoncentrat

Holdbarhed: 120 dage fra pakkedato

Producent: www.Them-andelsmejeri.dk

Mejeri nr.: DK M-274 EU



DK-ØKO-100
EU jordbrug



Statskontrolleret
økologisk

**ANBEFALET AF
DYRENES
BESKYTTELSE**

