

Them mejeri	Produkt navn: 48+ Rød Ko Grande-Øko 4182		
Kvalitets & Driftshåndbog	Afsnit: 13.72		Dato: 05-01-2026
Produktstandard	Udgave: 5	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, runde huller og en tilpasset modning.
Form: Rund grundflade med en diameter på ca. 35cm, og højde på ca. 16 cm
Ydre: Naturlig skorpe. overfladebehandlet med solbærkoncentrate
Farve: Hvidlig til ren gullig. Med noget mørkere mod skorpen
Konsistens: Fast men skærbar.
Bygning: Tæt struktur med til tider enkelte huller af størrelse som ærter.
Lugt og smag: Mild med noter af karamel, lidt sødme, smør, nød, lidt mandel og blomst.

Fysiske egenskaber:

	Norm	Tolerance	Bemærkninger
Opbevarings temperatur slutbruger (°C)	5	2-8	I køleskab ved max 8°C
Dages holdbarhed efter åbning	3-7		I køleskab ved max 8°C

Kemiske egenskaber:

Fedt i tørstof (%)	48	47 - 49	
Fedt (%)	29	28 - 30	Heraf mættede fedtsyrer 19 %
Protein (%)	30	28 - 31	
Tørstof (%)	60	58 - 62	
Vand (%)	40	38 - 42	
Vand i fedtfri ost (%)	56	54 - 58	
Salt (%)	1,8	1,53 – 2,07	
pH	5,6	5,5 – 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 1572 kJ/376 kcal.

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

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

Skorpe: : Naturskorpe med økologisk solbærkoncentrat

Holdbarhed: 120 dage fra pakkedato

Producent: www.Them-ost.dk

Mejeri nr.: DK M-274 EU



DK-ØKO-100
EU jordbrug



Statskontrolleret
økologisk

ANBEFALET AF
DYRENES
BESKYTTELSE

