

INSTRUKCJA TECHNOLOGICZNA

SER KOZI MIĘKKI DOJRZEWAJĄCY

- D-1** Do mleka z wieczornego udoju dodać kultury mezofile omega i wspomagające Sigma 55. Schłodzić mleko do 15 ÷ 18 °C. Można też produkować z mleka z jednego doju. Wtedy od razu ustalamy temperaturę na 22°C – 24 °C.
- D** Wymieszać mleko wieczorne z porannym.
Podgrzać do 22°C – 24 °C.
Rozlać do pojemników po 20 litrów
Począć 3 ÷ 4 godziny.
Zaprawić podpuszczką Beaugel 50 w proporcji 10ml/10 l mleka.
Temperatura pomieszczenia: 20°C (+/- 2°C)
- D + 1** Formowanie G - 3, Ociekać w worku lub tkaninie podczas 3 godzin.
G - 0, przenieść do form.(13 serów z 20 litrów)
G + 3 ociekanie 2 ÷ 3 godziny, 1-sze odwracanie
G + 9 ociekanie 6 ÷ 8 godzin, 2-gie odwracanie
- D + 2** Wyjmowanie z form
G - 0 Solenie z 1 strony (solenie drobną solą)
G + 2 Odwracanie i solenie drugiej strony
- D + 3 ÷ J + 10** Umieszczenie serów w dojrzewalni +6°C (+ ou – 2°C)
- D + 10** Pakowanie w papier (2 warstwy)
- D + 10 ÷ D + 30** Przeciętna data przydatności do spożycia: 20 dni
- PS** : Bûche z mleka pasteryzowanego: podgrzać do 63°C – Przetrzywać 40 min – Schłodzić do 22°C – Zaszczepić dawką kultur bakteryjnych – Potem postępować tak samo.
- D** – Dzień rozpoczęcia produkcji; **G** – godzina napełnienia form

OPIS PRODUKTU

SER KOZI TYPU BUCHE DE CHEVRE

Waga :	200 gr
Rodzaj mleka :	Pełne mleko kozie
Wymiary :	Średnica: 50 mm Długość: 130 mm
Zawartość tłuszczu :	45%
Pleśnie :	tak
Kolor :	Biały
Okres przechowywania :	4 tygodnie w 4°C po wysyłce Dojrzewanie w piwnicy podczas 2 -4 tygodni
Wydatek :	1 ser z 1.5 litra mleka 13 kg ze 100 litrów
Sugerowane opakowanie :	Papier podwójny (2 warstwy)



AGROVIS Sp. J. Przedstawiciel firmy Ets A. COQUARD