



Productkenmerken

Leeftijd	12 maanden
Geur en smaak	Sterk, prikkelijk op de tong en aromatisch
Consistentie	Stevig, goed snijdbaar
Verontreiniging	afwezig
Houdbaarheid	na ontkorsten en/of versnijden is het product verpakt 63 dagen houdbaar
Vegetarisch	nee
Biologisch	nee
Korst	met geel (E160b Annatto) gekleurde coating, deze bevat E235 Natamycine en is niet eetbaar

Voedingswaarde gem. per 100gr. (gegevens bekend uit literatuur*)

Energie	1688 kJ 403 Kcal
Eiwit	26.2 gr.
Totaal vet	33.2 gr.
-verzadigd	19.0 gr.
Koolhydraten	0.0 gr..
-waarvan suiker	0.0 gr.
Zout	2.41 gr.

*Door verschillende invloeden kunnen er variaties optreden

Ingrediëntendeclaratie

- Gethermiseerde **KOEmelk**
- Keukenzout
- Zuursel
- Stremsel
- Conserveermiddel Natriumnitrat E251
- Lysozym conserveermiddel E1105

GMO vrij

Verpakking, bewaar en transportadvies

Formaat	verpakking	bewaaradvies	wijze van transport
Hele kaas los	Kaaskorst	< 20 °C	niet gekoeld
Hele kaas ontkorst	Gevacumeerd	< 7 °C	Gekoeld
½ kaas	Gevacumeerd	< 7 °C	Gekoeld
¼ kaas	Gevacumeerd	< 7 °C	Gekoeld

Kenmerken eventueel etiket

Soort / benaming
Ingrediëntendeclaratie
Verpakt op : DD-MM-JJ
T.H.T. : DD-MM-JJ
Bewaaradvies

Wettelijke allergenen

+= aanwezig, - = afwezig, ? = kan sporen bevatten

Product	+	-	?
Melkeiwit incl. lactose*	+	Gluten bevattende granen	- Pinda's (aardnoten) -
Mosterd	-	Weekdieren	- Lupine -
Ei	+	Noten	- Sulfit > 10 mg/kg 10ml/l -
Soja	-	Vis	- Selderij -
Schaaldieren	-	Sesamzaad	-

*lactose sporen in kaas niet meer aantoonbaar >16 weken

Microbiologische richtwaarden

L.monocytogenes	n.a. in 25gr.
Salmonella spp.	n.a. in 25gr.
E.coli	< 100 / gr.
S.aureus	< 100 / gr.

Kaashandel Remijn
Industriestraat 12
5331 HW Kerkdriel
Tel.: 0418-633101

EG kenmerk:



Email: info@kaashandelremijn.nl
Website: www.kaashandelremijn.nl
Skal 025394 NL-BIO-01

Gecertificeerd voor FSSC 22000 en Q-cert 22000 deel 2&3