

Productkenmerken

Leeftijd	+/- 7 weken
Geur en smaak	Zacht en romig met de frisse smaak van aspergus
Consistentie	Smeuïg doch goed snijdbaar met min of meer ronde ogen
Verontreiniging	afwezig
Houdbaarheid	na ontkorsten en/of versnijden is het product verpakt 63 dagen houdbaar
Vegetarisch	ja
Biologisch	nee
Korst	met geel (E160b(ii) Annatto) gekleurde coating, deze bevat E235 Natamycine en is niet eetbaar

Voedingswaarde gem. per 100gr.

(gegevens bekend uit literatuur*)

Energie	1680 kJ 401Kcal
Eiwit	26.0 gr.
Totaal vet	33.0 gr.
-verzadigd	21.0 gr.
Koolhydraten	0.0 gr.
-waarvan suiker	0.0 gr.
Zout	1.97 gr.

*Door verschillende invloeden kunnen er variaties optreden

Ingrediëntendeclaratie

- Gethermiseerde volvette **KOEmelk**
- Keukenzout
- Asperges
- Asperges aroma
- Zuursel
- Vegetarisch stremsel
- Conserveermiddel E251 Natriumnitraat

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	Sulfiet > 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

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

EG kenmerk:



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