



Productkenmerken

Leeftijd	+/- 7 weken
Geur en smaak	<i>Fris , romig en aromatisch met de smaak van truffel</i>
Consistentie	<i>Stevig, goed snijdbaar met stukjes truffel</i>
Verontreiniging	<i>afwezig</i>
Houdbaarheid	<i>na ontkorsten en/of versnijden is het product verpakt 63 dagen houdbaar</i>
Vegetarisch	<i>nee</i>
Biologisch	<i>nee</i>
Korst	<i>met geel (E160b Annatto) gekleurde coating, deze bevat E235 Natamycine en is niet eetbaar</i>

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

Energie	1617 kJ 386 Kcal
Eiwit	25.1 gr.
Totaal vet	31.8 gr.
-verzadigd	18.2 gr.
Koolhydraten	0.0 gr.
-waarvan suiker	0.0 gr.
Zout	2.17 gr.

*Door verschillende invloeden kunnen er variaties optreden

Ingrediëntendeclaratie

- Gethermiseerde **KOEmelk**
- Truffel (zwart) 1,6%
- Keukenzout
- Zuursel
- Stremsel
- Conserveermiddel Natriumnitrat E251

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

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