

Productkenmerken

Leeftijd	+/- 15 weken
Geur en smaak	Romig en aromatisch iets zoetig
Consistentie	Stevig, goed snijdbaar
Korst	schoon, glad, droog gesloten geel gekleurd kaasdekmiddel
Verontreiniging	afwezig
Houdbaarheid	na ontkorsten en/of versnijden is het product verpakt 63 dagen houdbaar
Vegetarisch	nee
Biologisch	nee

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

Energie	1526kJ 365 Kcal
Eiwit	23.2 gr.
Totaal vet	30.2 gr.
-verzadigd	22.4 gr.
Koolhydraten	0.0 gr.
-waarvan suiker	0.0 gr.
Zout	2.22 gr.

*Door verschillende invloeden kunnen er variaties optreden

Ingrediëntendeclaratie

- Gethermiseerde **KOEmelk**
- Keukenzout
- Zuursel (zoet)
- Stremsel
- Conserveermiddel Natriumnitrat E251

GMO vrij
Verpakking, bewaar en transportadvies

Formaat	bewaaradvies	verpakking	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

Allergeneninformatie volgens ALBA lijst

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

Allergene	+	-	?	+	-	?
Melkeiwit incl. lactose*	+			Rogge	-	cacao
Mosterd	-			rundvlees	-	peulvruchten
Ei	-			varkensvlees	-	noten
Soja-eiwit	-			kippenvlees	-	notenolie
Soja-olie	-			Vis	-	pinda
Gluten	-			schaaldieren	-	pinda-olie
Tarwe	-			maïs	-	sesam
						sesam-olie
						Glutaminaat
						Sulfiet E220 t/m E228
						Koriander
						Selderij
						Wortel
						Lupine

*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, Fax: 0418-634048

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