

Productkenmerken

| | |
|------------------------|---|
| Leeftijd | +/- 2 tot 3 jaar |
| Geur en smaak | Stevig doch smedig en pikant |
| Consistentie | Brokkelig 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 | nee |
| 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 | 1719 kJ 411 Kcal |
| Eiwit | 26.3 gr. |
| Totaal vet | 34.0 gr. |
| -verzadigd | 21.2 gr. |
| Koolhydraten | 0.0 gr. |
| -waarvan suiker | 0.0 gr. |
| Zout | 2.52 gr. |

*Door verschillende invloeden kunnen er variaties optreden.

Ingrediëntendeclaratie

- Gepasteuriseerde **koemelk**
- Keukenzout
- Zuursel
- Stremsel
- Kleurstof Caroteen E160a

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 | |

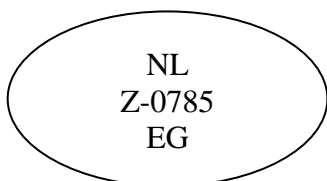
*lactose sporen in kaas niet meer aantoonbaar >16 weken

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