

Productkenmerken

Leeftijd	+/- 16 weken
Geur en smaak	<i>Uitgesproken, karakteristieke smaak van truffel</i>
Consistentie	<i>Stevig</i>
Verontreiniging	<i>afwezig</i>
Houdbaarheid	<i>na ontkorsten en/of versnijden is het product verpakt 63 dagen houdbaar</i>
Vegetarisch	<i>ja</i>
Biologisch	<i>nee</i>
Korst	<i>Natamycine vrije kleurloze coating</i>

Voedingswaarde gem. per 100gr.

(gegevens bekend uit literatuur *)

Energie	1601 kJ 382 Kcal
Eiwit	24.5 gr.
Totaal vet	32 gr.
-verzadigd	20 gr.
Koolhydraten	0.0 gr.
-waarvan suiker	0.0 gr.
Zout	1.4 gr.

*Door verschillende invloeden kunnen er variaties optreden

Ingrediëntendeclaratie

- Gethermiseerde geitenmelk
- Zout
- Zuursel
- Vegetarisch Stremsel
- Truffel 2% (italie)

GMO vrij

Verpakking, bewaar en transportadvies

Formaat	verpakking	bewaaradvies	wijze van transport
Hele kaas los	Kaaspapier	< 18 °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

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

Gecertificeerd voor:
FSSC 22000 en Q-cert 22000 deel 2&3
Weidegang
Skal 025394 NL-BIO-01
Vlog