

Productkenmerken

Leeftijd	+/- 12 maanden
Geur en smaak	Romig en pittig aromatisch
Consistentie	Stevig, goed snijdbaar
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	1763kJ 426 Kcal
Eiwit	27.6 gr.
Totaal vet	35.1 gr.
-verzadigd	22.3 gr.
Koolhydraten	0.0 gr.
-waarvan suiker	0.0 gr.
Zout	2.17 gr.

Ingrediëntendeclaratie

- Gethermiseerde **KOEmelk**
- Keukenzout
- Zuursel
- Stremsel
- Natriumnitraat Conserveermiddel E251

GMO vrij

*Door verschillende invloeden kunnen er variaties optreden

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

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