

Productkenmerken

Leeftijd	+/- 15 weken
Geur en smaak	Mild, Romig en aromatisch
Consistentie	Smedig met min of meer ronde ogen
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	1570 kJ 375 Kcal
Eiwit	24.4 gr.
Totaal vet	30.9 gr.
-verzadigd	22.2 gr.
Koolhydraten	0.0 gr.
-waarvan suiker	0.0 gr.
Zout	1.88 gr.

*Door verschillende invloeden kunnen er variaties optreden

Ingrediëntendeclaratie

- Gepasteuriseerde **KOE**melk
- Keukenzout
- Zuursel
- Stremsel
- Conserveermiddel Natriumnitrat E251
- Kleurstof Annatto E160b

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

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

EG kenmerk:



Kaashandel Remijn
Industriestraat 12
5331 HW Kerkdriel
Tel.: 0418-633101, Fax: 0418-634048

Email: info@kaashandelremijn.nl
Website: www.kaashandelremijn.nl
Skal 025394 NL-BIO-01

Gecertificeerd voor FSSC 22000 en Q-cert 22000 deel 2&3