

Productkenmerken

Leeftijd	+/- 4 weken
Geur en smaak	Zacht, fris en romig met de zoetzurige smaak van komijn
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	1510 kJ 364 Kcal
Eiwit	23.6 gr.
Totaal vet	29.9 gr.
-verzadigd	21.5 gr.
Koolhydraten	0.0 gr.
-waarvan suiker	0.0 gr.
Zout	1.69 gr.

*Door verschillende invloeden kunnen er variaties optreden

Ingrediëntendeclaratie

- Gepasteuriseerde **koemelk**
- Keukenzout
- Zuursel
- Stremsel
- Conserveermiddel Natriumnitrat E251
- Kleurstof Annatto E160b
- Komijn (ca. 1 %)

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

Allergeen	+	-	?	+	-	?
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