

Productkenmerken

Leeftijd	+/- 52 weken
Geur en smaak	Oud ,pittig, 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	1618 kJ 387 Kcal
Eiwit	25.1 gr.
Totaal vet	31.8 gr.
-verzadigd	22.9 gr.
Koolhydraten	0.0 gr.
-waarvan suiker	0.0 gr.
Zout	2.05 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.

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