



**Productkenmerken**

<b>Leeftijd</b>	+/- 7 weken
<b>Geur en smaak</b>	<i>Fris, gekruid, romig en aromatisch</i>
<b>Consistentie</b>	<i>Smeuïg doch goed snijdbaar met min of meer ronde ogen</i>
<b>Verontreiniging</b>	<i>afwezig</i>
<b>Houdbaarheid</b>	<i>na ontkorsten en/of versnijden is het product verpakt 63 dagen houdbaar</i>
<b>Vegetarisch</b>	<i>nee</i>
<b>Biologisch</b>	<i>nee</i>
<b>Korst</b>	<i>met geel (E160b Annatto) gekleurde coating, deze bevat E235 Natamycine en is niet eetbaar</i>

**Voedingswaarde gem. per 100gr.**  
(gegevens bekend uit literatuur\*)

<b>Energie</b>	1680 kJ 401Kcal
<b>Eiwit</b>	26.0 gr.
<b>Totaal vet</b>	33.0 gr.
-verzadigd	21.0 gr.
<b>Koolhydraten</b>	0.0 gr.
-waarvan suiker	0.0 gr.
<b>Zout</b>	1.97 gr.

**Ingrediëntendeclaratie**

- Gethermiseerde volvette **KOEmelk**
  - Keukenzout
  - Knoflook
  - Bieslook
  - **Selderij**
  - Zuursel
  - Stremsel
  - Conserveermiddel Natriumnitrat E251
- GMO vrij**

\*Door verschillende invloeden kunnen er variaties optreden

**Verpakking, bewaar en transportadvies**

Formaat	bewaaradvies	verpakking	wijze van transport
<i>Hele kaas los</i>	<i>Kaaskorst</i>	<i>&lt; 20 °C</i>	<i>niet gekoeld</i>
<i>Hele kaas ontkorst</i>	<i>Gevacumeerd</i>	<i>&lt; 7 °C</i>	<i>Gekoeld</i>
<i>½ kaas</i>	<i>Gevacumeerd</i>	<i>&lt; 7 °C</i>	<i>Gekoeld</i>
<i>¼ kaas</i>	<i>Gevacumeerd</i>	<i>&lt; 7 °C</i>	<i>Gekoeld</i>

**Kenmerken eventueel etiket**

<i>Soort / benaming</i>
<i>Ingrediëntendeclaratie</i>
<i>Verpakt op : DD-MM-JJ</i>
<i>T.H.T. : DD-MM-JJ</i>
<i>Bewaaradvies</i>

**Wettelijke allergenen**

**+= aanwezig, - = afwezig, ? = kan sporen bevatten**

Product	+	-	?
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](mailto:info@kaashandelremijn.nl)  
Website: [www.kaashandelremijn.nl](http://www.kaashandelremijn.nl)  
Skal 025394 NL-BIO-01

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