

Productkenmerken

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

Voedingswaarde gem. per 100gr.

(gegevens bekend uit literatuur*)

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

*Door verschillende invloeden kunnen er variaties optreden

Ingrediëntendeclaratie

- Gethermiseerde volvette **KOEmelk**
- Keukenzout
- Paprika
- Peper
- Ui
- Zuursel
- Conserveermiddel E251 Natriumnitraat

GMO vrij

Verpakking, bewaar en transportadvies

Formaat	bewaaradvies	verpakking	wijze van transport
<i>Hele kaas los</i>	<i>Kaaskorst</i>	<i>< 20 °C</i>	<i>niet gekoeld</i>
<i>Hele kaas ontkorst</i>	<i>Gevacumeerd</i>	<i>< 7 °C</i>	<i>Gekoeld</i>
<i>½ kaas</i>	<i>Gevacumeerd</i>	<i>< 7 °C</i>	<i>Gekoeld</i>
<i>¼ kaas</i>	<i>Gevacumeerd</i>	<i>< 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
Website: www.kaashandelremijn.nl
Skal 025394 NL-BIO-01

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