



Productkenmerken

| | |
|------------------------|---|
| Leeftijd | +/- 28 weken |
| Geur en smaak | Heerlijk romig en aromatisch |
| Consistentie | Smeuïg doch goed snijdbaar 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 | 1830 kJ 435 Kcal |
| Eiwit | 26.2 gr. |
| Totaal vet | 35.0 gr. |
| -verzadigd | 22.0 gr. |
| Koolhydraten | 0.0 gr. |
| -waarvan suiker | 0.0 gr. |
| Zout | 2.05 gr. |

*Door verschillende invloeden kunnen er variaties optreden

Ingrediëntendeclaratie

- Gepasteuriseerde **KOEmelk**
- Keukenzout
- Zuursel
- Stremsel
- Conserveermiddel Natriumnitrat E251

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

| Allergene | aanwezig (+) | afwezig (-) | kan sporen bevatten (?) |
|--------------------------|--------------|--------------|-------------------------|
| Melkeiwit incl. lactose* | + | | |
| Mosterd | - | | |
| Ei | - | | |
| Soja-eiwit | - | | |
| Soja-olie | - | | |
| Gluten | - | | |
| Tarwe | - | | |
| | | Rogge | cacao |
| | | rundvlees | peulvruchten |
| | | varkensvlees | noten |
| | | kippenvlees | notenolie |
| | | Vis | pinda |
| | | schaaldieren | pinda-olie |
| | | 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