

Productkenmerken

Leeftijd	+/- 15 weken
Geur en smaak	Vol, romig, iets zoet
Consistentie	Voldoende stevig en snijdbaar
Korst	schoon, glad, droog gesloten rood gekleurd kaasdekmiddel
Verontreiniging	afwezig
Houdbaarheid	na ontkorsten en/of versnijden is het product verpakt 63 dagen houdbaar
Vegetarisch	Ja
Biologisch	nee

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

Energie	1659 kJ 397 Kcal
Eiwit	25.6 gr.
Totaal vet	32.7 gr.
-verzadigd	23.0 gr.
Koolhydraten	0.0 gr.
-waarvan suiker	sporen.
Zout	1.73 gr.

*Door verschillende invloeden kunnen er variaties optreden

Ingrediëntendeclaratie

- Gepasteuriseerde **geitenmelk**
- Keukenzout
- Zuursel
- Vegetarisch stremsel

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