

Productkenmerken

Leeftijd	+/- 2 tot 3 jaar
Geur en smaak	Stevig doch smedig en pikant
Consistentie	Brokkelig doch goed snijdbaar met min of meer ronde ogen
Verontreiniging	afwezig
Houdbaarheid	na ontkorsten en/of versnijden is het product verpakt 63 dagen houdbaar
Vegetarisch	nee
Biologisch	nee
Korst	met geel (E160b Annatto) gekleurde coating, deze bevat E235 Natamycine en is niet eetbaar

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

Energie	1719 kJ 411 Kcal
Eiwit	26.3 gr.
Totaal vet	34.0 gr.
-verzadigd	21.2 gr.
Koolhydraten	0.0 gr.
-waarvan suiker	0.0 gr.
Zout	2.52 gr.

*Door verschillende invloeden kunnen er variaties optreden.

Ingrediëntendeclaratie

- Gepasteuriseerde **koemelk**
- Keukenzout
- Zuursel
- Stremsel
- 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	+	-	?	Product	+	-	?
Melkeiwit (incl. lactose*)	+			Rogge		-	
Mosterd		-		rundvlees		-	
Ei		-		varkensvlees		-	
Soja-eiwit		-		kippenvlees		-	
Soja-olie		-		Vis		-	
Gluten		-		schaaldieren		-	
Tarwe		-		maïs		-	
				cacao		-	
				peulvruchten		-	
				noten		-	
				notenolie		-	
				pinda		-	
				pinda-olie		-	
				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.

EG kenmerk:



Kaashandel Remijn
Industriestraat 12
5331 HW Kerkdriel
Tel.: 0418-633101, Fax: 0418-634048

Email: info@kaashandelremijn.nl
Website: www.kaashandelremijn.nl
Skal 025394 NL-BIO-01

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