

**Productkenmerken**

<b>Leeftijd</b>	+/- 18 Maanden
<b>Geur en smaak</b>	Oud ,pittig, romig en aromatisch
<b>Consistentie</b>	Smedig met min of meer ronde ogen
<b>Verontreiniging</b>	afwezig
<b>Houdbaarheid</b>	na ontkorsten en/of versnijden is het product verpakt 63 dagen houdbaar
<b>Vegetarisch</b>	nee
<b>Biologisch</b>	nee
<b>Korst</b>	met geel (E160b Annatto) gekleurde coating, deze bevat E235 Natamycine en is niet eetbaar

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

<b>Energie</b>	1639 kJ 3928 Kcal
<b>Eiwit</b>	25.4 gr.
<b>Totaal vet</b>	32.2 gr.
-verzadigd	23.2 gr.
<b>Koolhydraten</b>	0.0 gr.
-waarvan suiker	0.0 gr.
<b>Zout</b>	2.17 gr.

\*Door verschillende invloeden kunnen er variaties optreden

**Ingrediëntendeclaratie**

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

**Wettelijke allergenen**

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

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**