



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>
Korst	<i>schoon, glad, droog gesloten geel gekleurd kaasdekmiddel</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>

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 **KOEmelk**
 - Keukenzout
 - Zuursel
 - Stremsel
 - Peper
 - Ui
 - Conserveermiddel E251 Natriumnitrat
- Paprika
- Gember
- Knoflook
- 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>

Allergeneninformatie volgens ALBA lijst

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

Product	+	-	?
Melkeiwit incl. lactose*	+	-	-
Mosterd	-	-	-
Ei	-	-	-
Soja-eiwit	-	-	-
Soja-olie	-	-	-
Gluten	-	-	-
Tarwe	-	-	-

*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 Kerckdriel
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