

Productkenmerken

Leeftijd	+/- 15 weken
Geur en smaak	Mild, Romig en aromatisch
Consistentie	Smedig 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	1247 kJ 298 Kcal
Eiwit	29.7 gr.
Totaal vet	19.9 gr.
-verzadigd	14.3 gr.
Koolhydraten	0 gr
Zout	2.11 gr.

*Door verschillende invloeden kunnen er variaties optreden

Ingrediëntendeclaratie

- Gepasteuriseerde **KOEmelk**
- Keukenzout
- Zuursel
- Stremsel
- Conserveermiddel natriumnitraat 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

Allergeneninformatie volgens ALBA lijst

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

Allergeen	Product	+	-	?
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.

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