

Productkenmerken

| | |
|------------------------|---|
| Leeftijd | +/- 52 weken |
| Geur en smaak | Oud ,pittig, 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 | 1304 kJ 312 Kcal |
| Eiwit | 31.0 gr. |
| Totaal vet | 20.9 gr. |
| -verzadigd | 15.0 gr. |
| Koolhydraten | 0.0 gr. |
| -waarvan suiker | 0.0 gr. |
| Zout | 2.38 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

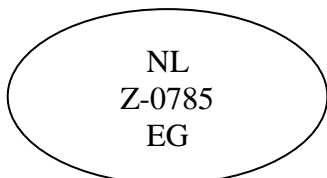
| Product | Rogge | cacao | sesam-olie |
|------------------------------|----------------|----------------|-------------------------|
| Melkeiwit (incl. lactose*) + | - | - | - |
| Mosterd - | rundvlees - | peulvruchten - | Glutaminaat - |
| Ei - | varkensvlees - | noten - | Sulfiet E220 t/m E228 - |
| Soja-eiwit - | kippenvlees - | notenolie - | Koriander - |
| Soja-olie - | Vis - | pinda - | Selderij - |
| Gluten - | schaaldieren - | pinda-olie - | Wortel - |
| Tarwe - | maïs - | sesam - | 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