

Productkenmerken

Leeftijd	+/- 7 weken
Geur en smaak	<i>Fris, gekruid, romig en aromatisch</i>
Consistentie	<i>Smeuïg doch goed snijdbaar met min of meer ronde ogen</i>
Verontreiniging	<i>afwezig</i>
Houdbaarheid	<i>na ontkorsten en/of versnijden is het product verpakt 63 dagen houdbaar</i>
Vegetarisch	<i>ja</i>
Biologisch	<i>nee</i>
Korst	<i>met geel (E160b(ii) Annatto) gekleurde coating, deze bevat E235 Natamycine en is niet eetbaar</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
- Vegetarisch tremsel
- Knoflook
- Peterselie
- Conserveermiddel Natriumnitraat E251
- Brandnetel 0,4%
- Bieslook
- **Selderie**
- Ui

GMO vrij

Verpakking, bewaar en transportadvies

Formaat	verpakking	bewaaradvies	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	-		

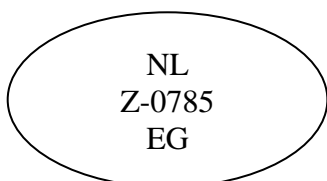
*lactose sporen in kaas niet meer aantoonbaar >16 weken

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

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