

Productkenmerken

Leeftijd	+/- 28 weken
Geur en smaak	Romig en pittig aromatisch
Consistentie	Stevig, goed snijdbaar
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	1660 kJ 397 Kcal
Eiwit	25.8 gr.
Totaal vet	32.6 gr.
- verzadigd	18.6 gr.
Koolhydraten	0.0 gr.
- waarvan suikers	0.0 gr.
Zout	2.29 gr.

Ingrediëntendeclaratie

- Rauwe **koemelk**
- Keukenzout
- Zuursel
- Stremsel
- Conserveermiddel Natriumnitrat E251

GMO vrij

*Door verschillende invloeden kunnen er variaties optreden

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

Product	+	Product	-	Product	-
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.

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