

Productkenmerken

Leeftijd	<i>Product specifiek</i>
Geur en smaak	<i>Fris romig en aromatisch met noten en fenegriek</i>
Consistentie	<i>Stevig, goed snijdbaar</i>
Korst	<i>schoon, glad, droog gesloten bruin 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	1512 kJ 364 Kcal
Eiwit	22,8 gr.
Totaal vet	29,6 gr.
-verzadigd	19,3 gr.
Koolhydraten	0.0 gr..
-waarvan suiker	0.0 gr.
Zout	1,6 gr.

*Door verschillende invloeden kunnen er variaties optreden

Ingrediëntendeclaratie

- Rauwe koemelk
- Keukenzout
- **Walnoot**
- **Hazelnoot**
- Fenegriek
- **Pecannoot**
- Zuursel
- Stremsel

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

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