

**Productkenmerken**

<b>Leeftijd</b>	+/- 7 weken
<b>Geur en smaak</b>	<i>Fris, romig en aromatisch komijn</i>
<b>Consistentie</b>	<i>Smeuïg doch goed snijdbaar met min of meer ronde ogen</i>
<b>Korst</b>	<i>schoon, glad, droog gesloten geel gekleurd kaasdekmiddel</i>
<b>Verontreiniging</b>	<i>afwezig</i>
<b>Houdbaarheid</b>	<i>na ontkorsten en/of versnijden is het product verpakt 63 dagen houdbaar</i>
<b>Vegetarisch</b>	<i>nee</i>
<b>Biologisch</b>	<i>nee</i>

**Voedingswaarde gem. per 100gr.**

(gegevens bekend uit literatuur\*)

<b>Energie</b>	1561 kJ 373 Kcal
<b>Eiwit</b>	23.8 gr.
<b>Totaal vet</b>	30.9 gr.
-verzadigd	21.0 gr.
<b>Koolhydraten</b>	0.0 gr.
-waarvan suikers	0.0 gr.
<b>Zout</b>	1.86 gr.

\*Door verschillende invloeden kunnen er variaties optrede

**Ingrediëntendeclaratie**

- Gepasteuriseerde **koemelk**
- Keukenzout
- Komijnzaad 1%
- Zuursel
- Stremsel
- Conserveermiddel Natriumnitrat E251

**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 &gt;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](mailto:info@kaashandelremijn.nl)  
 Website: [www.kaashandelremijn.nl](http://www.kaashandelremijn.nl)  
 Skal 025394 NL-BIO-01

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