

### Productkenmerken

<b>Leeftijd</b>	+/- 16 weken
<b>Geur en smaak</b>	Milde, karakteristieke bier smaak
<b>Consistentie</b>	Stevig
<b>Verontreiniging</b>	afwezig
<b>Houdbaarheid</b>	na ontkorsten en/of versnijden is het product verpakt 63 dagen houdbaar
<b>Vegetarisch</b>	ja
<b>Biologisch</b>	nee
<b>Korst</b>	Natamycine vrije kleurloze coating

### Voedingswaarde gem. per 100gr.

(gegevens bekend uit literatuur \*)

<b>Energie</b>	1601 kJ 382 Kcal
<b>Eiwit</b>	24.5 gr.
<b>Totaal vet</b>	32 gr.
-verzadigd	20 gr.
<b>Koolhydraten</b>	0.0 gr.
-waarvan suiker	0.0 gr.
<b>Zout</b>	1.4 gr.

\*Door verschillende invloeden kunnen er variaties optreden

### Ingrediëntendeclaratie

- Gethermiseerde **KOEmelk**
- Mordicus **bier**
- Zout
- Zuursel
- Vegetarisch Stremsel

**GMO vrij**

### Verpakking, bewaar en transportadvies

Formaat	verpakking	bewaaradvies	wijze van transport
Hele kaas los	Kaaspapier	< 18 °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	-		

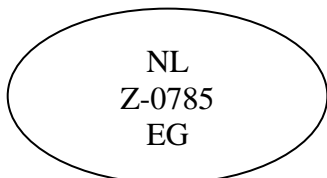
\*lactose sporen in kaas niet meer aantoonbaar >16 weken

### Microbiologische richtwaarden

L.monocytogenes	n.a. in 25gr.
Salmonella spp.	n.a. in 25gr.
E.coli	< 100 / gr.
S.aureus	< 100 / gr.

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)

Gecertificeerd voor:  
FSSC 22000 en Q-cert 22000 deel 2&3  
Weidegang  
Skal 025394 NL-BIO-01  
Vlog