



Productkenmerken

Leeftijd	+/- 14 Maanden
Geur en smaak	Stevig doch smedig en sterk aromatisch, zoet pikant
Consistentie	Smeuig doch goed snijdbaar met min of meer ronde ogen
Verontreiniging	afwezig
Houdbaarheid	na ontkorsten en/of versnijden is het product verpakt 63 dagen houdbaar
Vegetarisch	Nee (per 01-04-2022 wel)
Biologisch	nee
Korst	met geel E160b(ii) Annatto gekleurde coating, deze bevat E235 Natamycine en is niet eetbaar

Voedingswaarde gem. per 100gr.

(gegevens bekend uit literatuur*)

Energie	1635 kJ 391 Kcal
Eiwit	25.1 gr.
Totaal vet	32.4 gr.
-verzadigd	20.2 gr.
Koolhydraten	0.0 gr.
-waarvan suiker	0.0 gr.
Zout	2.23 gr.

*Door verschillende invloeden kunnen er variaties optreden.

Ingrediëntendeclaratie

- Gepasteuriseerde **koemelk**
- Keukenzout
- Zuursel
- Stremsel
- Conserveermiddel Sodium Nitraat E251
- Kleurstof Caroteen E160a

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

Allergeen	+	-	?	andere informatie
Melkeiwit incl. lactose*	+	-	-	Pinda's (aardnoten)
Mosterd	-	-	-	Lupine
Ei	-	-	-	Sulfiet > 10 mg/kg 10ml/l
Soja	-	-	-	Selderij
Schaaldieren	-	-	-	

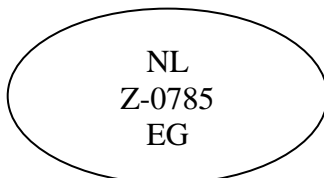
*lactose sporen in kaas niet meer aantoonbaar >16 weken

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