



Productkenmerken

Leeftijd	+/- 7 weken
Geur en smaak	Vol, romig, iets zoet en fris
Consistentie	Zacht schaaftbaar
Verontreiniging	afwezig
Houdbaarheid	na ontkorsten en/of versnijden is het product verpakt 63 dagen houdbaar
Vegetarisch	Ja
Biologisch	nee
Korst	met wit (E171 Titaandioxide) gekleurde coating, deze bevat E235 Natamycine en is niet eetbaar

Voedingswaarde gem. per 100gr.
(gegevens bekend uit literatuur*)

Energie	1645 kJ 393 Kcal
Eiwit	25.4 gr.
Totaal vet	32.4 gr.
-verzadigd	22.8 gr.
Koolhydraten	0.0 gr.
-waarvan suiker	sporen
Zout	1.71 gr.

*Door verschillende invloeden kunnen er variaties optreden

Ingrediëntendeclaratie

- Gepasteuriseerde **geitenmelk**
- Keukenzout
- Zuursel
- Vegetarisch stremsel (microbieel)

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

Allergeneninformatie volgens ALBA lijst

+= aanwezig, - = afwezig, ? = kan sporen bevatten

Melkeiwit incl. lactose* +	Rogge	-	cacao	-	sesam-olie	-	
Mosterd	-	rundvlees	-	peulvruchten	-	Glutaminaat	-
Ei	-	varkensvlees	-	noten	-	Sulfiet E220 t/m E228	-
Soja-eiwit	-	kippenvlees	-	notenolie	-	Koriander	-
Soja-olie	-	Vis	-	pinda	-	Selderij	-
Gluten	-	schaaldieren	-	pinda-olie	-	Wortel	-
Tarwe	-	maïs	-	sesam	-	Lupine	-

*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