

Product:	BIO Zeewierkaas, jong tot jongbelegen	
Naam:	Kaaslust Zeewierkaas	
Ingrediënten:	Bio Koemelk, gepasteuriseerd	
	Kruiden: Bio zeewier, Bio selderij	
	Zuursel	
	Stremsel	
	Zout	
Verpakking:	Kaascoating	
Microbiologische Grenswaarden:	Listeria Monocytogenes:	Niet aanwezig
	Lactobacilae:	Max. 10.000/gram
	E-coli:	Max. 1.000/gram
	Staphylococcus Aureus:	Max. 1.000/gram
	Salmonella:	Afwezig in 25 gram
Allergenen:	Lactose, melkeiwit, schaaldieren, selderij,	
Chemische gegevens		
Per 100 gram:	Eiwit:	21.0 gram
	Vet:	31.5 gram
	Koolhydraten:	6.0 gram
	Voedingsvezel:	0 gram
	Vocht:	40 gram
	kJoule:	1624
	kCal:	391
	pH:	5.3
	NaCl	1.7 gram
Model:	Rond cilindrisch	
Kleur:	Lichtgeel	
Gewicht:	Ca. 5 kg	
Productie:	Kaasmakerij Kaaslust, Hygiene code COKZ, EU-nr.:Z 1559 EG	
Transportcondities:	Op kaasbox bij 14 graden Celsius	
Leverings- en bewaarcondities:	Bewaartemperatuur: 14 graden Celsius, regelmatig keren	
Houdbaarheid na productie:	6 maanden	
Leeftijd bij afleveren:	Minimaal 4 weken	
Voedingswaarde:	hiervoor verwijzen wij naar de NEVO-tabel (nevo-online.rivm.nl)	
Opgemaakt op:	14 maart 2017	

Dit document is met de grootst mogelijke zorg samengesteld uit informatie gebaseerd op productsamenstelling en onze huidige kennis ten tijde van de publicatie van dit document. De fabrikant behoudt zich het recht voor de productsamenstelling te wijzigen en hierdoor kan de productspecificatie onderhevig zijn aan veranderingen. Indien de productsamenstelling belangrijk is voor een beslissing ten aanzien van gebruik en verdere verwerking van onze producten raden wij u aan contact met ons op te nemen zodat wij u kunnen voorzien van de meest recente versie van de productspecificatie. Kaaslust kan geen enkele aansprakelijkheid voor het verlies of schade als gevolg van een fout in deze informatie aanvaarden. U kunt aan de volledigheid en de accuratesse van deze informatie geen garantie ontleen, noch kunt u hiertegen bezwaar aantekenen.