

Product:	Geitenkaas natuurkorst		
Naam:	Kaaslust		
Ingrediënten:	Geitenmelk		
	Zuursel		
	Stremsel		
	Zout		
Verpakking:	Kaascoating		
Microbiologische Grenswaarden:	Listeria Monocytogenes:	Niet aanwezig	
	Lactobacillae:	Max. 10.000/gram	
	E-coli:	Max. 1.000/gram	
	Staphylococcus Aureus:	Max. 1.000/gram	
	Salmonella:	Afwezig in 25 gram	
Allergenen:	Lactose, melkeiwit		
Chemische gegevens			
Per 100 gram:	Eiwit:	22.9 gram	
	Vet:	32.1 gram	
	Koolhydraten:	6.0 gram	
	Voedingsvezel:	0 gram	
	Vocht:	40 gram	
	kJoule:	1624	
	kCal:	391	
	pH:	5.3	
	Natrium:	1.7 gram	
	Model:	Rond cilindrisch, 4,5 kg	
	Kleur:	Lichtgeel	
Gewicht:	Ca. 4,5 kg		
Productie:	Kaasmakerij Kaaslust, Hygiëne 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:	18 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.