



## Ricotta 11% MG 450 g Galbani

Référence : 39 849



### Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais.
Dénomination réglementaire :	Ricotta
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+4 À +6 °C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	20 jours
Conditionnement	Nombre de Pot par Colis : 8 de 0,45 kg.
Code SNM	190035
Code douanier	19019099
Estampille sanitaire	IT 03 1 CE
Pays de transformation	Italie

### Composition

Liste des ingrédients	LACTOSERUM pasteurisé, correcteur d'acidité : acide lactique et acide citrique.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait

### Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
Liaison différée	Oui , A conserver à 0+3 °C et à consommer rapidement après ouverture



## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
155	645	11	7,6	6	4,3	0,01	8	0,15
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 276 -				

Rapport P/L	0,73	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Aide culinaire
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		Non soumis à fréquence

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Bacillus cereus : m = 100

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pot	0,45	1	Pot		8000430193510
Pièce unit		1	Pot		
kg	1	2,222	Pot		
Colis	3,6	8	Pot	480 x 246 x 107	8000430911015
Couche	21,6	48	Pot		
Palette	194,4	432	Pot	1 200 x 800 x 1 200	

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.