



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** RICOTTA BOL 1.5 KG
- Descriptif produit :** Frais. Prêt à l'emploi. Carton de 2 pièces, soit 3 kg.
- Conservation :** Frais, entre +0°C et +4°C
- Etat de préparation :** Pasteurisé
- Conditionnement :** Colis de 2.000 Pièce unitaire de 1.500 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Non concerné
- Liste des ingrédients :** Sérums de LAIT de vache pasteurisé, crème de LAIT pasteurisé, sel, correcteur d'acidité : acide lactique

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT de vache pasteurisé	Italie
crème de LAIT pasteurisé	Italie

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Italie
- N° d'agrément :** IT 03 159 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 27
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Ricotta 1,5 kg Ambrosi

Article : 280760

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04061050 - Fromages frais [non affinés], y.c. le fromage de lactosérum, et caillebotte, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% (à l'excl. du mozzarella)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	80 %		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 5 jours après ouverture

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi, s'utilise à froid comme à chaud.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
422	101	6.5	4.6	3.7	3.7	0	7	0.4

Vitamines : Calcium (mg) : 234.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.08

Type de matières grasses : Autres matières grasses

Catégorie GEMRCN : 15 - Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 8/20 mini

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	1.5	1.6	1	Pièce unitaire		200x200x110	8002503401027
Pot	1.5	0	1	Pièce unitaire			8002503401027
Colis	3	3.2	2	Pièce unitaire		400x119x207	18002503401024
Couche	30	0	20	Pièce unitaire	10		
Palette	300	320	200	Pièce unitaire	100	1200x800x1200	88002503401023