

Descriptif Ricotta Artigianale



Désignation	Ricotta Prario 1.9kg / 0,600kg /0,300kg
Numéro de référence/ désignation du fournisseur	- / Ricotta Artigianale

Caractéristiques du produit

Dénomination spécifique (selon la loi suisse)	Fromage Suisse frais, trois-quarts gras, au lait pasteurisé		
Catégorie selon la MG/ES	trois-quarts gras	Catégorie de consistance	pâte-fraiche
Traitement du lait	à base de lait pasteurisé	Sorte de lait	Lait de vache
Pays d'origine du lait	Suisse	Marque d'identification	
Pays de fabrication et région	Suisse / Vaud	Présure	non

Composition

Ingrédients (indiquer la quantité des ingrédients valorisants en %)	lait de vache, acide lactique, sel marin		
Teneur en eau absolue (g/100g)	74,7	Sel (iodé, fluoré)	non iodé
tefd % cible (min/max)	83% (72/88%)	MG/ES % cible (min/max)	41% (38/44.9%)

Valeurs nutritives (g/100g)

Énergie kJ/kcal	650/156 kJ/kcal	Vegetarismus	
Matières grasses	10,3 g	végétarien	oui
dont acides gras saturés	7,1 g	lacto-végétarien	oui
Glucides	3,3 g	ovo-végétarien	non
dont sucre	3,3 g	vegan	non
Protéines	12,7 g	végétarien = Aucun composant d'origine animale sauf lait, partie du lait, oeuf, partie de l'oeuf, miel / ovo-végétarien = Aucun composant d'origine animale, sauf oeuf, partie de l'oeuf, miel / lacto-végétarien = Aucun composant d'origine animale, sauf lait, partie du lait, miel / vegan = Aucun composant d'origine animale	
Sel (Sodium x2.5)	0,6 g		

Description sensorique

Apparence (intérieur/extérieur)	Dans une faisselle
Odeur	lait frais
Goût	lait frais, légèrement salé
Consistance	molle, ferme
Ouverture	aucune

Allergènes

Oeufs	non	Soja	Contamination NON probable
Lait	Ingrédient principal	Lactose	contenu-e-s comme ingrédient
Poissons	non	Crustacés	Contamination NON probable
Anhydrides sulf./Sulfites	non	Graines de sésame	Contamination NON probable
Lupins	non	Moutarde	Contamination NON probable
Céleri		Mollusques	Contamination NON probable
Fruits à coque			

Microbiologie

		Exigences UFC/g	
		Entérobactéries	<10
		Escherichia coli	<10
		Staphylocoques dorés	<100
		Moisissures	indécelable
		Levures	<100
Fromage frais au lait past.	x	Salmonelles	nn/25g
		Listeria monocytogenes	nn/25g
		Germes étrangers	

Dimensions

Longeur en cm	forme ronde	diamètre en cm	22
Poids en g ou kg	ca. 1.9kg	Hauteur en cm	10,5
Format	autres:	Faiselle (Löcherbecken)	

Divers

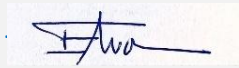
Label	Suisse Garantie	Preneur de licence	Prario SA (CH53950773)
		Organe de contrôle	OIC
Temp. de stockage déclarée °C	max. +5	Maturité complète (jours)	sans
Comestibilité de la croute	sans restrictions		
Remarques / Arguments de vente			

Image du produit



Confirmation

Le produit est sans lactose (législation suisse; teneur en lactose < 0,1g par 100g ou 100ml).
Le produit (emballage compris) est conforme aux exigences de la législation suisse.
Le produit ne doit pas être déclaré comme OGM selon la législation CH (ODALGM) et UE (CE N°1829/2003).
Le produit n'est pas irradié et ne contient pas de composants irradiés.
fabriqués à l'aide de nanotechnologies ?
L'exploitation est certifiée selon une norme GFSI et/ou Fromarte.

Adresse du fournisseur	Chemin de Praz-Riond 7, 1303 Penthaz 021/862 71 16 info@prario.ch / www.prario.ch		
Rempli par	Eric ANDRE		
Date	14,03,2024	Date	
Signature		Signature	