



# Parfait Arianna

## Arianna Parfait Frasccheri

<b>CODICE PRODOTTO</b> PRODUCT CODE	2004
<b>CODICE EAN</b> EAN CODE	-
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b> LEGAL NAME	Preparato semilavorato in polvere per gelati e prodotti dolciari destinato esclusivamente all'industria ed ai laboratori artigiani, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. Semi-finished powder mix for ice cream and confectionery products exclusively for industrial use and artisan laboratories, sale for direct consumption prohibited.
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b> PRODUCT DESCRIPTION	Nucleo funzionale specifico per la produzione dolcificata tipo "parfait". Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. <b>SENZA GLUTINE.</b> Functional mix for production of confectionery products like "parfait". The product is intended for all individuals if compatible with their state of health. <b>GLUTEN FREE.</b>
<b>QUANTITÀ NOMINALE</b> NOMINAL QUANTITY	1,50 Kg 1.50 Kg
<b>ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA</b> INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	Zucchero, destrosio, <b>latte</b> scremato in polvere, grasso vegetale (palma), tuorlo <b>d'uovo</b> in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, emulsionante: E472a, proteine del <b>latte</b> , stabilizzante: E407, aromi naturali, colorante: E161b. Sugar, dextrose, skimmed <b>milk</b> powder, vegetable fat (palm) <b>egg</b> yolk powder, dehydrated glucose syrup, emulsifier: E472a, <b>milk</b> proteins, stabilizer: E407, natural flavours, food coloring: E161b.
<b>ALLERGENI (ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011)</b> ALLERGENS (ANNEX II REG. (EU) 1169/2011)	Può contenere: arachidi, frutta a guscio, soia. It may contain: peanuts, nuts, soy.
<b>OGM STATUS</b>	Frascheri S.p.A., in riferimento alla pertinente normativa in vigore, dichiara che, sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, il prodotto fornito non è ottenuto da e non contiene OGM. Frascheri S.p.A. declares that, with reference to the current legislation, based on the information received from their suppliers and the knowledge acquired up to now, the supplied product is not obtained from or contain GMOs.
<b>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b> SENSORY CHARACTERISTICS	Consistenza: polverosa. Texture: powdery.  Aspetto: uniforme, bianco. Aspect: even, white.  Odore: neutro. Smell: neutral.  Sapore: neutro. Taste: neutral.
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b> CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Umidità: 2,7% p/p Humidity: 2.7% w/w  Contenuto di acqua libera: 0,3 Aw Free water content: 0.3 Aw



# Parfait Arianna

## Arianna Parfait FrascHERI

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)**  
**NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)**

Energia: 428 kJ / 1809 kcal  
Energy: 428 kJ / 1809 kcal

Grassi: 8,0 g  
Fat: 8.0 g

di cui acidi grassi saturi: 5,8 g  
of which saturates: 5,8 g

Carboidrati: 84 g  
Carbohydrate: 84 g

di cui zuccheri: 81 g  
of which sugars: 81 g

Fibre: 0 g  
Fiber: 0 g

Proteine: 5 g  
Protein: 5 g

Sale: 0,14 g  
Salt: 0.14 g

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**  
**MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

C.B.T.: <10000 UFC/g  
T.B.L.: <10000 CFU / g

Enterobacteriaceae: <100 UFC/g  
Enterobacteriaceae: <100 UFC/g

Muffe: <100 UFC/g  
Moulds: <100 UFC/g

Lieviti: <100 UFC/g  
Yeasts: <100 UFC/g

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE**  
**STORAGE AND CONSUMER INFORMATION**

Conservare a temperatura ambiente, lontano da fonti di luce e calore. Una volta aperta, sigillare la confezione e consumare entro un mese.  
Keep at room temperature, store distant from heat and light sources. Once opened close well and consume within a month.

**MODALITÀ DI TRASPORTO**  
**TRANSPORT CONDITIONS**

Conservare a temperatura ambiente. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.  
Store at room temperature. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.

**SHELF LIFE**

36 mesi, per prodotto mantenuto in confezione originale e conservato lontano da fonti di calore e luce.  
36 months for products in unopened packaging stored distant from heat and light sources.

**LOTTO**  
**LOT**

Il lotto è rappresentato da un codice numerico che corrisponde a: codice prodotto + giorno progressivo annuo di produzione + ultime due cifre dell'anno di produzione.  
The lot number is indicated with a numeral code as follows: product code + progressive day of production + year of production indicated with two numbers

**CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO**  
**PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS**

Sacco termosaldato in alluminio da 1,50 Kg.  
Dimensioni del contenitore: 37 x 14 x 8 mm  
Thermosealed aluminium bag of 1.50 kg.  
Bag dimensions: 37 x 14 x 8 mm

**IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO**  
**PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT**

Dichiarata dal produttore  
Declared by manufacturer



# Parfait Arianna

## Arianna Parfait Frasccheri

### CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS

Sacco termosaldato in alluminio da 1,50 Kg.  
Peso netto: 1500 g. Tara: 27 g. Peso lordo: 1527 g.  
Thermosealed aluminium bag of 1.50 kg.  
Net weight: 1500 g. Tare: 27 g. Gross weight: 1527 g.

### CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA SELLING UNIT CHARACTERISTICS

Sacco termosaldato in alluminio da 1,50 Kg.  
Peso netto: 1500 g. Tara: 27 g. Peso lordo: 1527 g.  
Thermosealed aluminium bag of 1.50 kg.  
Net weight: 1500 g. Tare: 27 g. Gross weight: 1527 g.

### CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Scatola in cartone microtriplo da 10 sacchi.  
Peso netto: 15,27 Kg. Tara: 0,648 Kg. Peso lordo: 15,918 Kg.  
Dimensioni: 292 x 294 x 292 mm (L x P x h)  
Microtriple cardboard box of 10 bags.  
Net weight: 15.27 Kg. Tare: 0.648 Kg. Gross weight: 15.918 Kg.  
Dimensions: 292 x 294 x 292 mm (L x W x H)

### CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Non presente  
Not present

### UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE HANDLING UNIT

Pedana tipo epal (Kg 24)  
Dimensioni: 1200 x 800 x 1119 mm (L x P x H)  
Peso netto: 509 Kg  
Tara: 24 Kg  
Peso Lordo: 533 Kg  
Imballi per strato: 8  
Strati per pallet: 4  
Imballi per pallet: 32  
Confezioni per pallet: 320  
Epal (Kg 24)  
Dimensioni: 1200 x 800 x 1119 mm (L x W x H)  
Net weight: 509 Kg  
Tare: 24 Kg  
Gross weight: 533 Kg  
Cartons per layer: 8  
Layers per pallet: 4  
Cartons per pallets: 32  
Clusters per pallet: 320

### PRODOTTO E CONFEZIONATO PRODUCED AND PACKAGED

nello stabilimento di Via Circonvallazione, 20, 10060 Buriasso (TO) Italia.  
at the factory in Via Circonvallazione, 20, 10060 Buriasso (TO) Italia.

### APPROVAL NUMBER

IT 01 045 CE