

Panna Arianna

pastorizzata ad elevata temperatura

da montare 38% m.g. Frasccheri

Arianna whipping cream 38% fat

pasteurized at high temperature Frasccheri



CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	50
CODICE EAN EAN CODE	8006543000509
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Panna pastorizzata ad elevata temperatura. Cream pasteurized at high temperature.
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Crema ottenuta mediante scrematura di latte fresco, sottoposta a pastorizzazione ad elevata temperatura, confezionata in TETRA REX® <i>Plant-based</i> da 1 litro, con tappo richiudibile. Ideale da montare, per gelateria e dolci. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. Cream obtained through skimmed fresh milk, undergone pasteurization at high temperature, packaged in TETRA REX® <i>Plant-based</i> 1 litre brik, with reclosable cap. For whipping and for ice cream producers/shops and pastries. The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.
QUANTITÀ NOMINALE NOMINAL QUANTITY	1000 ml e
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	Crema di LATTE fresco. Fresh MILK cream.
ALLERGENI (ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011) ALLERGENS (ANNEX II REG. (EU) 1169/2011)	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio). Milk and milk products (including lactose).
ORIGINE DEL LATTE MILK ORIGIN	Italia Italy
OGM STATUS	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.
CARATTERISTICHE SENSORIALI SENSORY CHARACTERISTICS	Forma: il prodotto assume la forma del contenitore. Form: the product assumes the form of the container. Colore: bianco panna. Colour: cream white. Odore: caratteristico, delicato di panna. Smell: characteristic, delicate of cream. Sapore: caratteristico, delicato di panna. Flavour: characteristic, delicate of cream.

Panna Arianna

pastorizzata ad elevata temperatura

da montare 38% m.g. Frascheri

Arianna whipping cream 38% fat

pasteurized at high temperature Frascheri



CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

Grasso 37% ± 1% p/p
Fat 37% ± 1% w/w

Proteine 2,0% ± 0,3% p/p
Protein 2.0% ± 0.3% p/p

Residuo secco magro 6,7% ± 0,3% p/p
Dry fat-free residue 6.7% ± 0.3% p/p

Peso specifico a +20°C 1020 g/l
Specific weight at +20°C 1020 g/l

pH 6,60 - 6,80
pH 6.60 – 6.80

Fosfati: negativa
Phosphate: negative

Aftossina M1 ≤ 0,05 µg/Kg
(su latte crudo da cui la panna è ottenuta per scrematura).
Aflatoxins M1 ≤ 0.05 µg/Kg
(on raw milk from which the cream is obtained by skimming).

Residui di antibiotici: entro i limiti previsti da Reg. (UE) 37/2010 del 22/12/09 e successive modifiche ed integrazioni (su latte crudo da cui la panna è ottenuta per scrematura).

Antibiotic residuals: within the limits COMMISSION REGULATION (EU) No 37/2010 of 22 December 2009 and successive modifications and integrations (on raw milk from which the cream is obtained by skimming).

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

Energia: 1468 kJ / 356 kcal
Energy: 1468 kJ / 356 kcal

Grassi: 37 g
Fat: 37 g

di cui acidi grassi saturi: 25 g
of which saturated: 25 g

Carboidrati: 3,7 g
Carbohydrate: 3.7 g

di cui zuccheri: 3,7 g
of which sugars: 3.7 g

Proteine: 2,1 g
Protein: 2.1 g

Sale: 0,10 g
Salt: 0.10 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Enterobacteriaceae: ≤ 10 ufc/ml in 5/5 u.c.
Enterobacteriaceae: ≤ 10 cfu/ml in 5/5 s.u.

Listeria monocytogenes: assente in 25 g in 5/5 u.c.
Listeria monocytogenes: absent in 25 g in 5/5 s.u.

Panna Arianna

pastorizzata ad elevata temperatura

da montare 38% m.g. Frascheri

Arianna whipping cream 38% fat

pasteurized at high temperature Frascheri



MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE

STORAGE AND CONSUMER INFORMATION

Conservare tra 0°C e + 4°C. Dopo l'apertura del contenitore, conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni.

Per ottenere una buona panna montata, conservare in frigorifero, senza congelare, fino al momento dell'uso, quindi frullare lentamente.

Store between 0°C e + 4°C. Once opened, store in fridge and use within 2 days.

To obtain a good whipped cream, keep refrigerated, without freezing, until use, then whip slowly.

MODALITÀ DI TRASPORTO

TRANSPORT CONDITIONS

Conservare tra 0°C e + 4°C.

Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.

Store between 0°C e + 4°C.

Transport with hygienically suitable vehicle with suitable supports.

SHELF LIFE

30 giorni successivi alla data di confezionamento. "Da consumare entro: vedere la data riportata sulla parte superiore del contenitore" (data di scadenza espressa in giorno, mese ed anno).

30 days after the packaging date. "Use by: see the date on the top of the container" ("use by" date expressed in day, month and year).

LOTTO

LOT

Data di scadenza e giorno progressivo annuo di confezionamento.

Use by date and progressive day annual packaging.

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO

PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Contenitore TETRA REX® *Plant-based* da 1 litro con tappo richiudibile (base in LDPE; cap in HDPE), in materiale multistrato laminato poliaccoppiato per latte e derivati (dall'esterno all'interno: PE/Paperboard/PE).

Dimensioni: 230 x 70 x 70 mm (H x P x L).

Il contenitore TETRA REX® *Plant-based*, realizzato con materiali provenienti da fonti rinnovabili e sostenibili, è completamente riciclabile. Il suo cartone deriva da cellulosa ottenuta da foreste certificate FSC®, gestite in conformità a rigorosi standard ambientali. Il tappo e gli strati protettivi in plastica sono esclusivamente di origine vegetale perché costituiti da polietilene ottenuto da canna da zucchero, quindi senza l'utilizzo di fonti fossili.

TETRA REX® *Plant-based* 1 litre brik, with reclosable cap (base in LDPE; cap in HDPE), in multi-layer polycoupled laminated material for milk and milk derivatives (from outside to inside: PE/Paperboard/PE).

Dimensions: 230 x 70 x 70 mm (H x W x L).

The TETRA REX® *Plant-based* brik, made of materials from renewable and sustainable sources, is completely recyclable. Its board derives from cellulose obtained from certificate FSC® forests, managed in compliance with rigorous environmental standards. The cap and the protective layers of plastic are exclusively of vegetable origin because they consist of polyethylene obtained from sugar cane, therefore without the use of fossil sources.

IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO

PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT

Dichiarata dal produttore.

Declared by manufacturer.

Panna Arianna

pastorizzata ad elevata temperatura

da montare 38% m.g. Frascheri

Arianna whipping cream 38% fat

pasteurized at high temperature Frascheri



CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO

CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS

Contenitore TETRA REX® *Plant-based* da 1 litro.
Peso netto: 1020 g. Tara (contenitore): 32,3 g. Peso lordo: 1052,3 g.
TETRA REX® *Plant-based* 1 litro brik.
Net weight: 1020 g. Tare (brik): 32,3 g. Gross weight: 1052,3 g.

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA

SELLING UNIT CHARACTERISTICS

Vedi caratteristiche dell'unità di consumo.
See features of the consumption unit.

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO

SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS

OPZIONE 1: cassa in plastica a rendere da 20 contenitori TETRA REX® *Plant-based* da 1 litro. Peso netto: 21 Kg. Tara: 1,5 Kg. Peso lordo: 22,5 Kg.
Dimensioni della cassa in plastica: 305 x 338 x 414 mm (H x P x L).
OPZIONE 2: scatola in cartone a perdere da 15 contenitori TETRA REX® *Plant-based* da 1 litro. Peso netto: 15,8 Kg. Tara: 0,3 Kg. Peso Lordo: 16,1 Kg.
Dimensioni della scatola in cartone: 245 x 230 x 375 mm (H x P x L).
OPTION 1: plastic crate (to be returned) for 20 TETRA REX® *Plant-based* briks of 1 litre. Net weight: 21 Kg. Tare: 1.5 Kg. Gross weight: 22.5 Kg.
Plastic crate dimensions: 305 x 338 x 414 mm (H x W x L).
OPTION 2: cardboard box (to lose) for 15 TETRA REX® *Plant-based* briks of 1 litre. Net weight: 15.8 Kg. Tare: 0.3 Kg. Gross weight: 16.1 Kg.
Cardboard box dimensions: 245 x 230 x 375 mm (H x W x L).

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO

TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Non presente.
Not present.

UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE

HANDLING UNIT

Pedana tipo epal	Epal type platform
Tara: 24,0 Kg	Tare: 24.0 Kg
OPZIONE 1	OPTION 1
Casse in plastica per strato: 6	Plastic crates per layer: 6
Strati per pallet: 6	Layers per pallet: 6
Casse in plastica per pallet: 36	Plastic crates per pallets: 36
Contenitori per pallet: 720	Briks per pallet: 720
Peso netto: 812 Kg	Net weight: 812 Kg
Peso Lordo: 836 Kg	Gross weight: 836 Kg
OPZIONE 2	OPTION 2
Scatole in cartone per strato: 10	Cardboard box per layer: 10
Strati per pallet: 5	Layers per pallet: 5
Scatole in cartone per pallet: 50	Cardboard box per pallets: 50
Contenitori per pallet: 750	Briks per pallet: 750
Peso netto: 805 Kg	Net weight: 805 Kg
Peso Lordo: 829 Kg	Gross weight: 829 Kg

PRODOTTO E CONFEZIONATO

PRODUCED AND PACKAGED

nello stabilimento di Via Cesare Battisti, 29 Bardinetto (SV) Italia.
at the factory in Via Cesare Battisti, 29 Bardinetto (SV) Italy.

APPROVAL NUMBER

IT 07 23 CE