

# Panna Arianna UHT Frascheri

## M.G. 20% *speciale per caseifici*

### in contenitore Bag in Box da 10 litri

### Frascheri Arianna UHT cream 20% fat

### *special for dairy use in 10 litres Bag in Box*



Ottenuta mediante centrifuga di latte fresco, è sottoposta a trattamento termico UHT ("Ultra Alta Temperatura") ed a successivo immediato raffreddamento, con conseguente confezionamento asettico. Tale tecnologia garantisce la sicurezza igienico-sanitaria del prodotto e permette di mantenere invariate le sue caratteristiche chimico-fisiche, sensoriali e nutrizionali per tutta la durata commerciale, consentendo di avere una scorta senza problemi di scadenza.

È un prodotto particolarmente adatto per la caseificazione, idoneo per la preparazione di burrate, dona un sapore intenso di latte, più delicato all'involucro e più marcato e burroso alla farcitura, favorendo un perfetto bilanciamento di sapori.

Obtained by centrifuging fresh milk, and then UHT (Ultra High Temperature) treated, immediately cooled and aseptically packaged. This technology guarantees a hygienically safe product without changing its chemical-physical, organoleptic or nutritional characteristics for the entire shelf life of the product, so stock can be maintained without expiration date problems.

Suitable for Dairy use. Perfect for making burrate (similar to mozzarella cheese but with a creamy buttery centre), it gives an intense milk flavour, more delicate on the outside and more intense and buttery on the inside. It gives a perfectly balanced flavour.

<b>CODICE PRODOTTO</b> PRODUCT CODE	<b>148</b>
<b>CODICE EAN</b> EAN CODE	-
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b> LEGAL NAME	Panna UHT a lunga conservazione. Long life UHT cream.
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b> PRODUCT DESCRIPTION	Panna sottoposta ad omogeneizzazione e stabilizzata termicamente mediante trattamento UHT, confezionata asetticamente in BAG IN BOX da 10 litri, con tappo richiudibile. Speciale per caseifici. Senza conservanti. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. Homogenized cream, thermally stabilized through UHT treatment, aseptically packaged in BAG IN BOX 10 litres, with reclosable cap. Special for dairy use. Free from preservatives. The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.
<b>QUANTITÀ NOMINALE</b> NOMINAL QUANTITY	10 l e
<b>ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA</b> INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	Crema di <b>LATTE</b> . MILK cream.
<b>ALLERGENI (ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011)</b> ALLERGENS (ANNEX II REG. (EU) 1169/2011)	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio). Milk and milk products (including lactose).
<b>ORIGINE DEL LATTE</b> MILK ORIGIN	<b>Italia</b> Italy
<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.

FRASCHERI S.P.A. LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

VIA CESARE BATTISTI, 29 - 17057 BARDINETO (SV) - ITALY - TEL. +39 (019) 7908005 R.A. - FAX +39 (019) 7908042

[www.frascheri.it](http://www.frascheri.it) - [www.frascheriprofessionale.it](http://www.frascheriprofessionale.it) - [info@frascheri.it](mailto:info@frascheri.it)

CODICE FISCALE, N.RO DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.RO R.E.A. DI SV 88076

ORGANIZZAZIONE CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM) ISO 9001 E ISO 22000

[ORG10-MA1-A3 rev. 15 of 02/03/2022]

Pg 1 of 4

# Panna Arianna UHT Frascheri

## M.G. 20% *speciale per caseifici*

### in contenitore Bag in Box da 10 litri

#### Frascheri Arianna UHT cream 20% fat

#### *special for dairy use in 10 litres Bag in Box*



#### 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, tipico di panna UHT.  
Smell: characteristic, typical of UHT cream.

Sapore: caratteristico, tipico di panna UHT.  
Flavour: characteristic, typical of UHT cream.

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

#### CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

Grasso 20% ± 2% p/p  
Fat 20% ± 2% w/w

Proteine 2,8% ± 0,3% p/p  
Protein 2.8% ± 0.3% p/p

Residuo secco magro 8,1% ± 0,3% p/p  
Dry fat-free residue 8.1% ± 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

Perossidasi: negativa  
Peroxidase: negative

Fosfatasi: negativa  
Phosphate: negative

Aflatossina 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 of the 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.

# Panna Arianna UHT Frascheri

## M.G. 20% *speciale per caseifici*

### in contenitore Bag in Box da 10 litri

### Frascheri Arianna UHT cream 20% fat

### *special for dairy use in 10 litres Bag in Box*



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

Energia: 877 kJ / 212 kcal

Energy: 877 kJ / 212 kcal

Grassi: 20 g

Fat: 20 g

di cui acidi grassi saturi: 14 g

of which saturated: 14 g

Carboidrati: 5,2 g

Carbohydrate: 5.2 g

di cui zuccheri: 5,2 g

of which sugars: 5.2 g

Proteine: 2,9 g

Protein: 2.9 g

Sale: 0,08 g

Salt: 0.08 g

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

Carica microbica mesofila a 30°C

(dopo incubazione a 30°C per 15 giorni): ≤10 UFC / 0,1 ml

Mesophilic microbial load at 30°C

(after incubation at 30°C for 15 days): ≤10 CFU / 0.1 ml

Controllo organolettico dopo incubazione per 15 giorni a 30°C: "normale".

Organoleptic control after 15 days of incubation at 30°C: "normal".

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

Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C fino al momento dell'uso.

Dopo l'apertura conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C e consumare entro 3 giorni.

Store at refrigerated temperature between 0°C and + 4°C. Once opened store at refrigerated temperature between 0°C and + 4°C and use within 3 days.

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

Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.

Store at refrigerated temperature between 0°C and + 4°C. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.

**SHELF LIFE**

180 giorni successivi alla data di confezionamento. Termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno, indicato in etichetta.

180 days after the packaging date. Best before date expressed in day, month and year, indicated on the label.

**LOTTO**  
**LOT**

Termine minimo di conservazione e giorno progressivo annuo di confezionamento.

Best before date and progressive day annual packaging.

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

Sacco, munito di tappo in plastica richiudibile, per uso alimentare, costituito da uno strato interno, a contatto con l'alimento, in LLDPE ed uno strato esterno in PE/Met PET/PE.

Bag, with plastic reclosable cap, for food use made with an internal layer of LLDPE and an external layer of PE/Met PET/PE.

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

Dichiarata dal produttore.

Declared by manufacturer.

# Panna Arianna UHT Frascheri

## M.G. 20% *speciale per caseifici*

### in contenitore Bag in Box da 10 litri

## Frascheri Arianna UHT cream 20% fat

### *special for dairy use in 10 litres Bag in Box*



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

BAG da 10 litri. Peso netto: 10,2 Kg. Tara (bag + tappo): 69 g. Peso lordo: 10,3 Kg  
10 litre BAG. Net weight: 10.2 Kg. Tare (bag + cap): 69 g. Gross weight: 10.3 Kg

#### 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

Scatola in cartone a perdere contenente 1 BAG da 10 litri  
Peso netto: 10,3 Kg. Tara: 0,26 Kg. Peso Lordo: 10,5 Kg.  
Dimensioni della scatola in cartone: 270 x 190 x 230 mm (H x P x L)  
Cardboard box (to lose) for 1 BAG of 10 litres  
Net weight: 10.3 Kg. Tare: 0.26 Kg. Gross weight: 10.5 Kg.  
Cardboard box dimensions: 270 x 190 x 230 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
BAG IN BOX per strato: 20	BAG IN BOX per layer: 20
Strati per pallet: 4	Layers per pallet: 4
BAG IN BOX per pallet: 80	BAG IN BOX per pallets: 80
Peso netto: 843 Kg	Net weight: 843 Kg
Peso lordo: 867 Kg	Gross weight: 867 Kg

#### PRODOTTO E CONFEZIONATO PRODUCED AND PACKAGED

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

#### APPROVAL NUMBER

IT 07 23 CE