

Panna Arianna UHT Frascheri *Speciale Cucina* M.G. 20% in contenitore Brik Base da 1 litro Frascheri Arianna UHT cream 20% fat *Special for Cooking in 1 litre Brik Base*



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 RISTORAZIONE ed il CONSUMO DOMESTICO: dona un gusto di raffinata delicatezza a primi e secondi piatti, amalgamandosi bene con gli altri ingredienti e favorendo un perfetto bilanciamento di sapori.

Obtained by centrifugation of fresh milk, it is UHT ("Ultra High Temperature") treated and immediately cooled and aseptically packaged. This technology ensures the safety and sanitation of the product, keeps unchanged its chemical, physical, organoleptic and nutritional properties throughout the shelf life. It also allows you to stock goods without shelf life problems.

Suitable for RESTAURANTS and DOMESTIC USE, gives a taste of exquisite delicacy in first and second courses, it mixes well with other ingredients and gives a perfect balance of flavours.

CODICE PRODOTTO
PRODUCT CODE

122

CODICE EAN
EAN CODE

-

DENOMINAZIONE LEGALE
LEGAL NAME

Panna UHT a lunga conservazione.
Long life UHT cream.

DESCRIZIONE PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Panna Arianna UHT Frascheri a lunga conservazione. Speciale da cucina.
Prodotto sottoposto ad omogeneizzazione e stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT, confezionato asetticamente in TETRA BRIK® BASE da 1 litro.
Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute.
Frascheri long life Arianna UHT Cream. Special for cooking.
Homogenized product, thermally stabilized through UHT treatment, aseptically packaged in TETRA BRIK® BASE 1 litre. 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.
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.

Panna Arianna UHT Frascheri *Speciale Cucina* M.G. 20% in contenitore Brik Base da 1 litro Frascheri Arianna UHT cream 20% fat *Special for Cooking in 1 litre Brik Base*



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% $\pm$ 2% p/p
Fat 20% $\pm$ 2% w/w

Proteine 2,8% $\pm$ 0,3% p/p
Protein 2.8% $\pm$ 0.3% p/p

Residuo secco magro 6,5% $\pm$ 0,3% p/p
Dry fat-free residue 6.5% $\pm$ 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

Fosfatasi: negativa
Phosphate: negative

Perossidasi: negativa
Peroxidase: negative

Aflatossina M1 $\leq$ 0,05 μ g/Kg
(su latte crudo da cui la panna è ottenuta per scrematura).
Aflatoxins M1 $\leq$ 0.05 μ g/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).

Panna Arianna UHT Frascheri *Speciale Cucina* M.G. 20% in contenitore Brik Base da 1 litro Frascheri Arianna UHT cream 20% fat *Special for Cooking in 1 litre Brik Base*



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 a temperatura di frigorifero tra 0°C e +4°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.
Store at refrigerator temperature at 0°C to +4°C. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.

SHELF LIFE

180 giorni successivi alla data di confezionamento. "Da consumarsi preferibilmente entro: vedere la data riportata sulla parte superiore della confezione" (data di scadenza espressa in giorno, mese ed anno).
180 days after the packaging date. "Best before: see the date on the upper part of the package" (best before date expressed in day, month and year).

LOTTO LOT

Termine minimo di conservazione, giorno progressivo annuo di confezionamento e ora.
Best before date, progressive day annual packaging and time.

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Contenitore TETRA BRIK® BASE da 1 litro, in materiale multistrato laminato poliaccoppiato per latte e derivati (dall'esterno all'interno: PE/Paperboard/PE/Aluminium/Low adh PE e mPE).
Dimensioni del contenitore: 165 x 65 x 95 mm (H x P x L).
1 litre TETRA BRIK® BASE, in multi-layer polycoupled laminated material for milk and milk derivatives (from outside to inside: PE/Paperboard/PE/Aluminium/Low adh PE e mPE).
Brik dimensions: 165 x 65 x 95 mm (H X W X L).

Panna Arianna UHT Frascheri *Speciale Cucina* M.G. 20% in contenitore Brik Base da 1 litro Frascheri Arianna UHT cream 20% fat *Special for Cooking in 1 litre Brik Base*



IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	Dichiarata dal produttore. Declared by manufacturer.	
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS	Contenitore TETRA BRIK® BASE da 1 litro. Peso netto: 1020 g. Tara: 27,2 g. Peso lordo: 1047 g TETRA BRIK® BASE 1 litro. Net weight: 1020 g. Tare: 27.2 g. Gross weight: 1047 g	
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA SELLING UNIT CHARACTERISTICS	Scatola in cartone da 12 contenitori TETRA BRIK® BASE da 1 litro. Cardboard box for 12 pcs of 1 litre TETRA BRIK® BASE.	
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Scatola in cartone a perdere da 12 contenitori TETRA BRIK® BASE da 1 litro. Peso netto: 12,6 Kg. Tara: 0,119 Kg. Peso Lordo: 12,7 Kg. Dimensioni della scatola in cartone: 395 x 205 x 170 mm (L x P x H) Cardboard box (to lose) for 12 TETRA BRIK® BASE 1 litre. Net weight: 12.6 Kg. Tare: 0.119 Kg. Gross weight: 12.7 Kg. Cardboard box dimensions: 395 x 205 x 170 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 Tara: 24 Kg Scatole in cartone per strato: 12 Strati per pallet: 6 Scatole in cartone per pallet: 72 Contenitori per pallet: 864 Peso netto: 913 Kg Peso lordo: 937 Kg	Epal type platform Tare: 24 Kg Cardboard box per layer: 12 Layers per pallet: 6 Cardboard box per pallets: 72 Briks per pallet: 864 Net weight: 913 Kg Gross weight: 937 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	