

Panna Arianna UHT Frascheri *Speciale Cucina* M.G. 30% in contenitore Brik Base da 1 litro Frascheri Arianna UHT cream 30% 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	128
CODICE EAN EAN CODE	8006543001308
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 , stabilizzante: carragenina (E407). MILK cream, stabilizing agent: carrageenan (E407).
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. 30% in contenitore Brik Base da 1 litro Frascheri Arianna UHT cream 30% 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 30% $\pm$ 2% p/p
Fat 30% $\pm$ 2% w/w

Proteine 2,3% $\pm$ 0,3% p/p
Protein 2.3% $\pm$ 0.3% p/p

Residuo secco magro 6,6% $\pm$ 0,3% p/p
Dry fat-free residue 6.6% $\pm$ 0.3% p/p

Peso specifico a +20°C 1010 g/l
Specific weight at +20°C 1010 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).

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

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. 30% in contenitore Brik Base da 1 litro Frascheri Arianna UHT cream 30% fat *Special for Cooking in 1 litre Brik Base*



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

Energia: 1215 kJ / 295 kcal
Energy: 1215 kJ / 295 kcal

Grassi: 30 g Fat: 30 g	di cui acidi grassi saturi: 20 g of which saturated: 20 g
Carboidrati: 3,9 g Carbohydrate: 3.9 g	di cui zuccheri: 3,9 g of which sugars: 3.9 g
Proteine: 2,3 g Protein: 2.3 g	Sale: 0,06 g Salt: 0.06 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 e consumare entro 3 giorni.
Refrigerate between 0°C to +4°C until use. Once opened, keep refrigerated and consume within 3 days.

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

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 litro 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).

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

Dichiarata dal produttore.
Declared by manufacturer.

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 - www.frascheriprofessionale.it - 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. 16 of 02/03/2022]

Pg 3 of 4

Panna Arianna UHT Frascheri *Speciale Cucina* M.G. 30% in contenitore Brik Base da 1 litro Frascheri Arianna UHT cream 30% fat *Special for Cooking in 1 litre Brik Base*



CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS

Contenitore TETRA BRIK® BASE da 1 litro.
Peso netto: 1010 g. Tara: 27,2 g. Peso lordo: 1037,2 g
TETRA BRIK® BASE 1 litro.
Net weight: 1010 g. Tare: 27.2 g. Gross weight: 1037.2 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: 12,4 Kg. Tara: 0,119 Kg. Peso Lordo: 12,6 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 litro.
Net weight: 12.4 Kg. Tare: 0.119 Kg. Gross weight: 12.6 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	Epal type platform
Tara: 24 Kg	Tare: 24 Kg
Scatole in cartone per strato: 12	Cardboard box per layer: 12
Strati per pallet: 6	Layers per pallet: 6
Scatole in cartone per pallet: 72	Cardboard box per pallets: 72
Contenitori per pallet: 864	Briks per pallet: 864
Peso netto: 904,7 Kg	Net weight: 904.7 Kg
Peso lordo: 928,7 Kg	Gross weight: 928.7 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