



Panna Arianna UHT M.G. 35%

Frascheri Speciale Montapanna

in contenitore Brik Base da 1 litro

Frascheri Arianna UHT cream 35% fat

special for cream whippers 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.

Adatta per montatura in montapanna e particolarmente indicata per l'impiego in gelaterie, bar, caffetterie, ristoranti, è ideale per guarnire gelati, dessert, cioccolato calda e fragole.

Obtained by centrifuging fresh milk, which is 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 that stock can be maintained without expiration date problems.

Suitable for whipping in cream whippers and particularly suited for use in ice cream shops, bars, coffee shops, restaurants; perfect for garnishing desserts, hot chocolate and strawberries.

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	127
CODICE EAN EAN CODE	8006543001261
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Panna UHT a lunga conservazione. Long life UHT cream.
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Panna Arianna UHT Frascheri "Speciale Montapanna" a lunga conservazione. 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 Cream Whippers". 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 M.G. 35%

Frascheri Speciale Montapanna

in contenitore Brik Base da 1 litro

Frascheri Arianna UHT cream 35% fat

special for cream whippers 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 35% $\pm$ 1% p/p
Fat 35% $\pm$ 1% w/w

Proteine 2,0% $\pm$ 0,3% p/p
Protein 2.0% $\pm$ 0.3% p/p

Residuo secco magro 6,0% $\pm$ 0,3% p/p
Dry fat-free residue 6.0% $\pm$ 0.3% p/p

Peso specifico a +20°C 997 g/l
Specific weight at +20°C 997 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 M.G. 35%

Frascheri Speciale Montapanna

in contenitore Brik Base da 1 litro

Frascheri Arianna UHT cream 35% fat

special for cream whippers in 1 litre Brik Base

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

Energia: 1396 kJ / 339 kcal
Energy: 1396 kJ / 339 kcal

Grassi: 35 g di cui acidi grassi saturi: 23 g
Fat: 35 g of which saturated: 23 g

Carboidrati: 3,8 g di cui zuccheri: 3,8 g
Carbohydrate: 3.8 g of which sugars: 3.8 g

Proteine: 2,2 g Sale: 0,05 g
Protein: 2.2 g Salt: 0.05 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, per ottenere una buona panna montata. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.
To obtain a good whipped cream, store in refrigerator at 0°C to +4°C, until used. After opening, refrigerate 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.

Panna Arianna UHT M.G. 35% Frascheri Speciale Montapanna in contenitore Brik Base da 1 litro Frascheri Arianna UHT cream 35% fat special for cream whippers in 1 litre Brik Base



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.

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS

Contenitore TETRA BRIK® BASE da 1 litro.

Peso netto: 997 g. Tara: 27,2 g. Peso lordo: 1024,2 g

TETRA BRIK® BASE 1 litro.

Net weight: 997 g. Tare: 27.2 g. Gross weight: 1024.2 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: 12,3 Kg. Tara: 0,119 Kg. Peso Lordo: 12,4 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: 12.3 Kg. Tare: 0.119 Kg. Gross weight: 12.4 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: 893,5 Kg

Net weight: 893.5 Kg

Peso lordo: 917,5 Kg

Gross weight: 917.5 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