

Panna Arianna UHT M.G. 38% Frascheri da montare in contenitore Bag in Box da 5 litri Frascheri Arianna UHT 38% fat whipping cream in 5 litres Bag in Box



Obtenuta 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 estremamente versatile, adatto a diverse modalità di impiego.

PASTICCERIA. Sottoposta a battitura in macchina planetaria ad una temperatura costante compresa tra 0 e +4°C, assume una consistenza soffice e cremosa, sviluppando una buona resa e mantenendo una struttura consistente ed asciutta, ideale per la preparazione di decorazioni stabili e di semifreddi, senza che si verifichino problemi di sineresi e di formazione di cristalli di ghiaccio.

GELATERIA. Ideale per la produzione di gelato: da aggiungere in fase di mantecazione, favorisce un buon incremento di volume e la formazione di un tessuto cremoso, soffice e spatolabile.

RISTORAZIONE E CONSUMO DOMESTICO. Ottima anche in cucina, dona un gusto di raffinata delicatezza a primi e secondi piatti, amalgamandosi bene con gli altri ingredienti e favorendo un perfetto bilanciamento di sapori. Ideale anche per la preparazione di panne cotte, budini e torte varie.

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.

It is an extremely versatile product, suited to various uses.

PASTRY INDUSTRY. When whipped in a planetary mixer at a constant temperature of between 0 and +4°C, it has a fluffy and creamy consistency, with a good yield, maintaining a consistent, dry structure, perfect for the preparation of stable decorations and frozen desserts without problems of syneresis or the formation of ice crystals.

ICE CREAM INDUSTRY. Perfect for the production of ice cream: added in the creaming phase, it favours a good increase in volume and the formation of a creamy, fluffy and spreadable base.

RESTAURANT INDUSTRY AND HOME USE. Also excellent in cooking, it adds a delicate, refined taste to entrees and main dishes, blending well with the other ingredients, favouring perfectly balanced flavour. Also ideal for the preparation of cooked creams, pudding and a variety of cakes.

CODICE PRODOTTO
PRODUCT CODE

184

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 per dolci e da cucina a lunga conservazione.
Prodotto sottoposto ad omogeneizzazione e stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT, confezionato asetticamente in BAG IN BOX da 10 litri, con tappo richiudibile.
Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute.
Frascheri long life Arianna UHT Cream for desserts and cooking.
Homogenized product, thermally stabilized through UHT treatment, aseptically packaged in BAG IN BOX 10 litres, with reclosable cap. The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.

QUANTITÀ NOMINALE
NOMINAL QUANTITY

5 litri
5 litres

Panna Arianna UHT M.G. 38% Frasccheri da montare in contenitore Bag in Box da 5 litri Frasccheri Arianna UHT 38% fat whipping cream in 5 litres Bag in Box



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	Frasccheri 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. Frasccheri 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, 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 38% ± 1% p/p Fat 38% ± 1% w/w Proteine 2,0% ± 0,3% p/p Protein 2.0% ± 0.3% p/p Residuo secco magro 6,0% ± 0,3% p/p Dry fat-free residue 6.0% ± 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 ≤ 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).

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.frasccheri.it - www.frasccheriprofessionale.it - info@frasccheri.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

Panna Arianna UHT M.G. 38% Frasccheri da montare in contenitore Bag in Box da 5 litri Frasccheri Arianna UHT 38% fat whipping cream in 5 litres Bag in Box



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).

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

Energia: 1502 kJ / 365 kcal
Energy: 1502 kJ / 365 kcal

Grassi: 38 g
Fat: 38 g

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

Carboidrati: 3,6 g
Carbohydrate: 3.6 g

di cui zuccheri: 3,6 g
of which sugars: 3.6 g

Proteine: 2,1 g
Protein: 2.1 g

Sale: 0,04 g
Salt: 0.04 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, giorno progressivo annuo di confezionamento.
Best before date, progressive day annual packaging.

Panna Arianna UHT M.G. 38% Frasccheri da montare in contenitore Bag in Box da 5 litri Frasccheri Arianna UHT 38% fat whipping cream in 5 litres Bag in Box



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.	
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS	BAG da 5 litri. Peso netto: 5,1 Kg. Tara (bag + tappo): 50 g. Peso lordo: 5,1 Kg 5 litre BAG. Net weight: 5.1 Kg. Tare (bag + cap): 50 g. Gross weight: 5.1 Kg	
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA SELLING UNIT CHARACTERISTICS	Vedi caratteristiche dell'imballo secondario. See features of the secondary packaging.	
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Scatola in cartone a perdere contenente 1 BAG da 5 litri Peso netto: 5,1 Kg. Tara: 0,23 Kg. Peso Lordo: 5,3 Kg. Dimensioni della scatola in cartone: 260 x 160 x 150 mm (H x P x L) Cardboard box (to lose) for 1 BAG of 5 litres Net weight: 5.1 Kg. Tare: 0.23 Kg. Gross weight: 5.3 Kg. Cardboard box dimensions: 260 x 160 x 150 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 Tara: 24,0 Kg BAG IN BOX per strato: 35 Strati per pallet: 4 BAG IN BOX per pallet: 140 Peso netto: 746,3 Kg Peso lordo: 770,3 Kg	Epal type platform Tare: 24.0 Kg BAG IN BOX per layer: 35 Layers per pallet: 4 BAG IN BOX per pallets: 140 Net weight: 746.3 Kg Gross weight: 770.3 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	