



**Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 30% in
contenitore Bag in Box da 10 litri**
**Frascheri Arianna UHT cream 30% fat in 10 litres Bag
in Box**



CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	2156
CODICE EAN EAN CODE	-
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Panna UHT a lunga conservazione Long life UHT cream
DESCRIZIONE PRODOTTO	Panna sottoposta ad omogeneizzazione, stabilizzata termicamente mediante trattamento UHT, confezionata asetticamente in BAG IN BOX da 10 litri, con tappo richiudibile. Per dolci e da cucina. Senza conservanti.
PRODUCT DESCRIPTION	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. For desserts and cooking. Free from preservatives. The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.
QUANTITÀ NOMINALE NOMINAL QUANTITY	10 l 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.
OGM STATUS	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.
CARATTERISTICHE SENSORIALI	Forma: il prodotto assume la forma del contenitore. Colore: bianco panna Odore: caratteristico, tipico di panna UHT Sapore: caratteristico, tipico di panna UHT
SENSORY CHARACTERISTICS	Form: the product assumes the form of the container Colour: cream white Smell: characteristic, typical of UHT cream Flavour: characteristic, typical of UHT cream
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Grasso 30% ± 2% p/p Umidità 64,4% p/p Residuo secco 35,6% p/p Residuo secco magro 5,4% p/p Densità a +20°C 1000 g/l pH 6,60 - 6,80 Perossidasi negativa Fosfatasi negativa
CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Fat 30% ± 2% w/w Humidity 64.4% w/w Dry residue 35.6% w/w Dry fat-free residue 5.4% w/w Density at +20°C 1000 g/l pH 6.60 - 6.80 Peroxidase negative Phosphate negative

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. 07 del 14/02/2023 - ORG10-MA1-A3 rev. 07 of 2023/02/14]

Pg 1 of 3



**Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 30% in
contenitore Bag in Box da 10 litri**
**Frascheri Arianna UHT cream 30% fat in 10 litres Bag
in Box**



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	Energia	1195 / 290	kJ / kcal
	Grassi	30	g
	di cui acidi grassi saturi	19	g
	Carboidrati	3,3	g
	di cui zuccheri	3,2	g
	Proteine	1,7	g
	Sale	0,08	g
NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	Energy	1195 / 290	kJ / kcal
	Fat	30	g
	of which saturated	19	g
	Carbohydrate	3.3	g
	of which sugars	3.2	g
	Protein	1.7	g
	Salt	0.08	g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica microbica mesofila a 30°C (dopo incubazione a 30°C per 15 giorni)	≤10	UFC / 0,1 ml
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Controllo organolettico dopo incubazione per 15 giorni a 30°C	normale	
	Mesophilic microbial load at 30°C (after incubation at 30°C for 15 days)	≤10	UFC / 0.1 ml
	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.		
SHELF LIFE	180 days after the packaging date. Best before date expressed in day, month and year, indicated on the label.		
LOTTO	Termine minimo di conservazione (gg/mm/aaaa), lotto ("Laaddd" dove L = lotto, aa = ultime due cifre dell'anno e ddd = giorno progressivo annuo di confezionamento calendario Giuliano) e ora di confezionamento.		
LOT	Best before date (dd/mm/yyyy), lot ("Lyyddd" where L = lot, yy = last two digits of the year and ddd = progressive annual day of packaging, Julian calendar) and packaging time.		
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.		
ETICHETTATURA AMBIENTALE ENVIRONMENTAL LABELING	Sacco	Plastica 7	
	Tappo	Plastica LDPE 4	
	Bag	Plastic 7	
	Cap	Plastic LDPE 4	
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	Dichiarata dal produttore Declared by manufacturer		



**Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 30% in
contenitore Bag in Box da 10 litri**
**Frascheri Arianna UHT cream 30% fat in 10 litres Bag
in Box**



CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO	BAG da 10 litri		
	Peso netto	10,0	Kg
	Tara (bag + tappo)	0,069	Kg
	Peso lordo	10,1	Kg
CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS	10 litre BAG		
	Net weight	10.0	Kg
	Tare (bag + cap)	0.069	Kg
	Gross weight	10.1	Kg
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA	Vedi caratteristiche dell'unità di consumo		
SELLING UNIT CHARACTERISTICS	See features of the consumption unit		
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO	Scatola in cartone a perdere contenente 1 BAG da 10 litri		
	Peso netto	10,1	Kg
	Tara	0,264	Kg
	Peso lordo	10,3	Kg
	Dimensioni della scatola in cartone	270 x 190 x 230	mm (H x P x L)
SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Cardboard box (to lose) for 1 BAG of 10 litres		
	Net weight	10.1	Kg
	Tare	0.264	Kg
	Gross weight	10.3	Kg
	Cardboard box dimensions	270 x 190 x 230	mm (H x W x L)
ETICHETTATURA AMBIENTALE	Scatola in cartone	Carta C/PAP 20	
ENVIRONMENTAL LABELING	Cardboard box	Paper C/PAP 20	
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO	Non presente		
TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Not present		
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE	Pedana tipo epal		
	Tara	24	Kg
	BAG IN BOX per strato	20	numero
	Strati per pallet	4	numero
	BAG IN BOX per pallet	80	numero
	Peso netto	827	Kg
	Peso lordo	851	Kg
HANDLING UNIT	Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4)		
	Epal type platform		
	Tara	24	Kg
	BAG IN BOX per layer	20	number
	Layers per pallet	4	number
	BAG IN BOX per pallets	80	number
	Net weight	827	Kg
	Gross weight	851	Kg
	Wrapping of the palletized unit with plastic stretch film (LDPE 4)		
PRODOTTO E CONFEZIONATO	nello stabilimento di Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italia		
PRODUCED AND PACKAGED	at the factory in Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italy		
APPROVAL NUMBER	IT 07 23 CE		