



# Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 35% Speciale Montapanna in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1 litro

## Frascheri Arianna UHT cream 35% fat Special for Cream Whippers in 1 litre Tetra Brik® Aseptic Edge



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, cioccolata calda e fragole.

Obtained by centrifuging fresh milk, and 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 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.

<b>CODICE PRODOTTO</b> <b>PRODUCT CODE</b>	<b>1127</b>
<b>CODICE EAN</b> <b>EAN CODE</b>	<b>8006543011277</b>
<b>CODICE DOGANALE</b> <b>HS CODE</b>	<b>0401 5031 10</b>
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b> <b>LEGAL NAME</b>	Panna UHT a lunga conservazione Long life UHT cream
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>  <b>PRODUCT DESCRIPTION</b>	Panna sottoposta ad omogeneizzazione, stabilizzata termicamente mediante trattamento UHT, confezionata asetticamente in TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da 1 litro. Senza conservanti. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. Homogenized cream, thermally stabilized through UHT treatment, aseptically packaged in TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 1 litre. Free from preservatives. The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.
<b>QUANTITÀ NOMINALE</b> <b>NOMINAL QUANTITY</b>	<b>1000 ml e</b>
<b>ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN</b> <b>ETICHETTA</b> <b>INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL</b>	Crema di LATTE MILK cream
<b>ALLERGENI [ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011]</b> <b>ALLERGENS [ANNEX II REG. (EU) 1169/2011]</b>	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) Milk and milk products (including lactose)
<b>ORIGINE DEL LATTE</b> <b>MILK ORIGIN</b>	<b>Italia</b> <b>Italy</b>
<b>OGM STATUS</b>  <b>OGM STATUS</b>	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.
<b>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b>  <b>SENSORY CHARACTERISTICS</b>	Forma: il prodotto assume la forma del contenitore. Colore: bianco panna Odore: caratteristico, tipico di panna UHT Sapore: caratteristico, tipico di panna UHT Form: the product assumes the form of the container Colour: cream white Smell: characteristic, typical of UHT cream Flavour: characteristic, typical of UHT cream

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](http://www.frascheri.it) - [www.frascheriprofessionale.it](http://www.frascheriprofessionale.it) - [info@frascheri.it](mailto: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. 00 del 07/03/2023 - ORG10-MA1-A3 rev. 00 of 2023/03/07]

Pg 1 of 4

# Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 35% Speciale Montapanna in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1 litro

Frascheri Arianna UHT cream 35% fat Special for Cream  
Whippers in 1 litre Tetra Brik® Aseptic Edge



<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	Grasso	35%	± 1% p/p	
	Umidità	59,4%	p/p	
	Residuo secco	40,6%	p/p	
	Residuo secco magro	5,5%	p/p	
	Densità a +20°C	996	g/l	
	pH	6,60 - 6,80		
	Perossidasi	negativa		
	Fosfatasi	negativa		
<b>CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS</b>	Fat	35%	± 1% w/w	
	Humidity	59.4%	w/w	
	Dry residue	40.6%	w/w	
	Dry fat-free residue	5.5%	w/w	
	Density at +20°C	996	g/l	
	pH	6.60 - 6.80		
	Peroxidase	negative		
	Phosphate	negative		
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)</b>	Energia	1381 / 335	kJ / kcal	
	Grassi	35	g	
	di cui acidi grassi saturi	23	g	
	Carboidrati	3,3	g	
	di cui zuccheri	3,0	g	
	Proteine	1,7	g	
	Sale	0,06	g	
	Energy	1381 / 335	kJ / kcal	
<b>NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)</b>	Fat	35	g	
	of which saturated	23	g	
	Carbohydrate	3,3	g	
	of which sugars	3,0	g	
	Protein	1,7	g	
	Salt	0,06	g	
	<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Carica microbica mesofila a 30°C (dopo incubazione a 30°C per 15 giorni)	≤10	UFC / 0,1 ml
		Controllo organolettico dopo incubazione per 15 giorni a 30°C	normale	
<b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>		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		
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE</b>	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.			
<b>STORAGE AND CONSUMER INFORMATION</b>	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.			
	Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.			
<b>MODALITÀ DI TRASPORTO</b>	Store at refrigerated temperature between 0°C and + 4°C. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.			
	<b>SHELF LIFE</b>	180 giorni successivi alla data di confezionamento. "Da consumarsi preferibilmente entro il: vedere la data riportata sulla parte superiore della confezione" (termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno).		
<b>SHELF LIFE</b>		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).		
	<b>LOTTO</b>	Termine minimo di conservazione (gg/mm/aa), lotto ("Laaddd" dove L = lotto, aa = ultime due cifre dell'anno e ddd = giorno progressivo annuo di confezionamento calendario Giuliano) e ora di confezionamento.		
<b>LOT</b>		Best before date (dd/mm/yy), lot ("Lydddd" where L = lot, yy = last two digits of the year and ddd = progressive annual day of packaging, Julian calendar) and packaging time.		

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](http://www.frascheri.it) - [www.frascheriprofessionale.it](http://www.frascheriprofessionale.it) - [info@frascheri.it](mailto: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. 00 del 07/03/2023 - ORG10-MA1-A3 rev. 00 of 2023/03/07]

Page 2 of 4

# Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 35% Speciale Montapanna in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1 litro

## Frascheri Arianna UHT cream 35% fat Special for Cream Whippers in 1 litre Tetra Brik® Aseptic Edge



### CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO

Contenitore TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE 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).

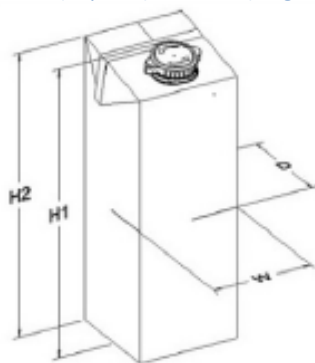
Sistema di apertura e chiusura LIGHTWING™30 (HDPE/liner: PE-Aluminium-PE), che rimane unito alla bottiglia ("Tethered Cap"). Il tappo, ribaltabile, con cerniera autobloccante e meccanismo a scatto per la chiusura ed il successivo utilizzo, rimane attaccato al resto della confezione, per prevenire l'abbandono di rifiuti di plastica nell'ambiente.

Dimensioni del contenitore: (altezza maggiore H2) 205 mm x (altezza minore) 188 mm x (altezza con tappo H1) 209 mm x (larghezza D) 71 mm x (lunghezza alla base W) 74 mm x (lunghezza alla sommità) 76 mm

### PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS

1 litre TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE, in multi-layer polycoupled laminated material for milk and milk derivatives (from outside to inside: PE/Paperboard/PE/Aluminium/Low adh PE e mPE). LIGHTWING™30 (HDPE/liner: PE-Aluminium-PE) opening/closing system, which has been designed to stay attached to the rest of the carton package ("Tethered Cap") to help prevent plastic litter in the environment. It is a new flip cap concept with a self-locking hinge, with closure snaps shut for later consumption.

Brik dimensions: (greater height H2) 205 mm x (lower height) 188 mm x (height with cap H1) 209 mm x (depth D) 71 mm x (length at the base W) 74 mm x (length at the top) 76 mm



### ETICHETTATURA AMBIENTALE

Contenitore per liquidi

Carta C/PAP 84

### ENVIRONMENTAL LABELING

Tappo

Plastica HDPE 2

Pack for liquids

Paper C/PAP 84

Cap

Plastic HDPE 2

### IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO

Dichiarata dal produttore

### PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT

Declared by manufacturer

### CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO

Contenitore TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da 1 litro

Peso netto	0,996	Kg
Tara (contenitore + tappo)	0,030	Kg
Peso lordo	1,026	Kg
TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 1 litro		
Net weight	0.996	Kg
Tare (brik + cap)	0.030	Kg
Gross weight	1.026	Kg

### CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS

# Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 35% Speciale Montapanna in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1 litro

## Frascheri Arianna UHT cream 35% fat Special for Cream Whippers in 1 litre Tetra Brik® Aseptic Edge



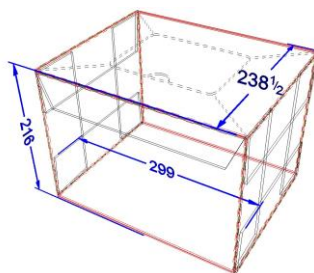
**CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA** Scatola in cartone da 12 contenitori TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da 1 litro  
**SELLING UNIT CHARACTERISTICS** Cardboard box for 12 pcs of 1 litre TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30

**CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO** Scatola in cartone a perdere da 12 contenitori TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da 1 litro

Peso netto	12,3	Kg
Tara	0,185	Kg
Peso lordo	12,5	Kg
Dimensioni della scatola in cartone	216 x 239 x 299	mm (H x P x L)

**SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS**

Cardboard box (to lose) for 12 TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 1 litre		
Net weight	12.3	Kg
Tare	0.185	Kg
Gross weight	12.5	Kg
Cardboard box dimensions	216 x 239 x 299	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

<b>UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE</b>	Pedana tipo epal	1200 x 800 x 150	mm
	Tara	25	Kg
	Scatole in cartone per strato	13	numero
	Strati per pallet	5	numero
	Scatole in cartone per pallet	65	numero
	Contenitori per pallet	780	numero
	Peso netto	812	Kg
	Peso lordo	837	Kg
	Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4)		
	Epal type platform	1200 x 800 x 150	mm
	Tare	25	Kg
	Cardboard box per layer	13	number
	Layers per pallet	5	number
	Cardboard box per pallets	65	number
<b>HANDLING UNIT</b>	Briks per pallet	780	number
	Net weight	812	Kg
	Gross weight	837	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