



Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 38% Da Montare in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1 litro

Frascheri Arianna UHT whipping cream 38% fat 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.

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	1133
CODICE EAN EAN CODE	8006543011338
CODICE DOGANALE HS CODE	0401 5031 10
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Panna UHT a lunga conservazione Long life UHT cream
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Panna sottoposta ad omogeneizzazione, stabilizzata termicamente mediante trattamento UHT, confezionata a strettamente 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.
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.
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.

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. 00 del 07/03/2023 - ORG10-MA1-A3 rev. 00 of 2023/03/07]

Pg 1 of 5

Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 38% Da Montare in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1 litro

Frascheri Arianna UHT whipping cream 38% fat in 1 litre Tetra Brik® Aseptic Edge



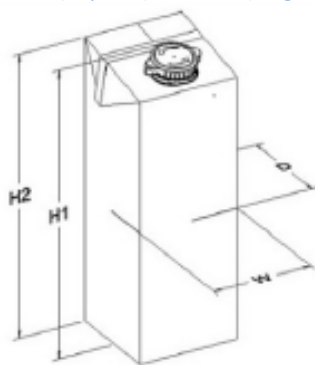
CARATTERISTICHE SENSORIALI	Forma: il prodotto assume la forma del contenitore. Colore: bianco panna Odore: caratteristico, tipico di panna UHT Sapore: caratteristico, tipico di panna UHT		
SENSORY CHARACTERISTICS	Form: the product assumes the form of the container Colour: cream white Smell: characteristic, typical of UHT cream Flavour: characteristic, typical of UHT cream		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Grasso	38%	± 1% p/p
	Umidità	57,6%	p/p
	Residuo secco	42,4%	p/p
	Residuo secco magro	4,5%	p/p
	Densità a +20°C	992	g/l
	pH	6,60 - 6,80	
	Perossidasi	negativa	
	Fosfatasi	negativa	
CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Fat	38%	± 1% w/w
	Humidity	57.6%	w/w
	Dry residue	42.4%	w/w
	Dry fat-free residue	4.5%	w/w
	Density at +20°C	992	g/l
	pH	6.60 - 6.80	
	Peroxidase	negative	
	Phosphate	negative	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	Energia	1476 / 358	kJ / kcal
	Grassi	38	g
	di cui acidi grassi saturi	24	g
	Carboidrati	2,8	g
	di cui zuccheri	2,7	g
	Proteine	1,4	g
	Sale	0,08	g
NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	Energy	1476 / 358	kJ / kcal
	Fat	38	g
	of which saturated	24	g
	Carbohydrate	2.8	g
	of which sugars	2.7	g
	Protein	1.4	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
	Controllo organolettico dopo incubazione per 15 giorni a 30°C	normale	
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	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	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.		
STORAGE AND CONSUMER INFORMATION			
MODALITÀ DI TRASPORTO	Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.		
TRANSPORT CONDITIONS	Store at refrigerated temperature between 0°C and + 4°C. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.		

Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 38% Da Montare in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1 litro

Frascheri Arianna UHT whipping cream 38% fat in 1 litre Tetra Brik® Aseptic Edge



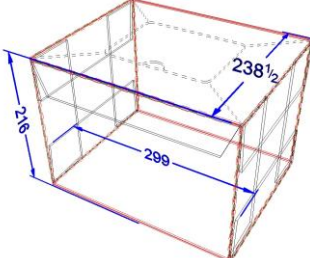
SHELF LIFE	180 giorni successivi alla data di confezionamento. "Da consumarsi preferibilmente entro il: vedere la data riportata sulla parte superiore della confezione" (termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno).	
SHELF LIFE	180 days after the packaging date. "Best before: see the date on the upper part of the package" (best before date expressed in day, month and year).	
LOTTO	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.	
LOT	Best before date (dd/mm/yy), 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	<p>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.</p> <p>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</p>	
PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS	<p>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.</p> <p>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</p>	
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	



Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 38% Da Montare in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1 litro

Frascheri Arianna UHT whipping cream 38% fat in 1 litre Tetra Brik® Aseptic Edge



CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO	Contenitore TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da 1 litro		
	Peso netto	0,992	Kg
	Tara (contenitore + tappo)	0,030	Kg
	Peso lordo	1,022	Kg
CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS	TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 1 litre		
	Net weight	0.992	Kg
	Tare (brik + cap)	0.030	Kg
	Gross weight	1.022	Kg
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		

Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 38% Da Montare in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1 litro

Frascheri Arianna UHT whipping cream 38% fat in 1 litre Tetra
Brik® Aseptic Edge



UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE	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	809	Kg	
	Peso lordo	834	Kg	
	Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4)			
	HANDLING UNIT	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	
Briks per pallet		780	number	
Net weight		809	Kg	
Gross weight		834	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			