



# Burro Arianna

## 1000 g Frascheri

### Arianna Butter 1000 g Frascheri

<b>CODICE PRODOTTO</b> PRODUCT CODE	2196
<b>CODICE EAN</b> EAN CODE	8006543013837
<b>CODICE DOGANALE</b> HS CODE	0405 1011
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b> LEGAL NAME	Burro pastorizzato. Pasteurized butter.
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b> PRODUCT DESCRIPTION	Panetto di burro pastorizzato da 1000 g. Prodotto da crema di latte e crema di siero di latte, ottenute per centrifuga ed affioramento. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. Pasteurized butter stick of 1000 g. Produced from milk cream and whey cream obtained by centrifuge and surfacing. The product is intended for all individuals if compatible with their state of health.
<b>QUANTITÀ NOMINALE</b> NOMINAL QUANTITY	1000 g e
<b>ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA</b> INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	Crema di <b>LATTE</b> e crema di siero di <b>LATTE</b> MILK cream and MILK whey cream
<b>ORIGINE DEL LATTE</b> MILK ORIGIN	Italia Italy
<b>ALLERGENI (ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011)</b> ALLERGENS (ANNEX II REG. (EU) 1169/2011)	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio). Milk and milk products (including lactose).
<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> SENSORY CHARACTERISTICS	Aspetto: omogeneo, regolare. Struttura priva di striature ed occhiature. Assenza di difetti visibili sulla superficie. Appearance: homogeneous and regular. Without streaks, holes or other visible defects on the surface. Colore: giallo paglierino tipico. Colour: typical straw yellow. Odore: fresco, intenso, gradevole, tipico. Assenza di percezione di sfumature di odori estranei, da stalla, da stantio, da muffa o di ossidato. Smell: fresh, intense, pleasant and typical. No extraneous odours of barn, stale, mould or oxidized smell. Sapore: gradevole, fresco ed aromatico. Assenza di percezione di sfumature di sapori aciduli. Flavour: pleasant, fresh and aromatic. No acid flavours.



# Burro Arianna

## 1000 g Frascheri

### Arianna Butter 1000 g Frascheri

#### CARATTERISTICHE SENSORIALI SENSORY CHARACTERISTICS

Consistenza: compatta ed omogenea. Totale assenza di granulosità. Non deve essere percepibile al palato una struttura cristallina.  
Texture: compact and homogeneous. Complete absence of graininess. You should not be able to sense any crystal structure in your mouth.

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

Umidità: ≤ 16% p/p  
Humidity: ≤ 16% w/w

Residuo secco magro: ≤ 2% p/p  
Dry fat-free residue: ≤ 2% w/w

Grasso: ≥ 82% p/p  
Fat: ≥ 82% w/w

Acidità in acido oleico: ≤ 1,0 g/100 g  
Acidity in oleic acid: ≤ 1.0 g/100 g

Numero di perossidi: ≤ 1 meq O<sub>2</sub>/kg  
Number of peroxidase: ≤ 1 meq O<sub>2</sub>/kg

Aflatossina M1: entro i limiti stabiliti dalla vigente legislazione nazionale e comunitaria.  
Aflatoxins M1: within the current limits set by national and EU legislation.

Residui di pesticidi: entro i limiti stabiliti dalla vigente legislazione nazionale e comunitaria.  
Pesticide residuals: within the current limits set by national and EU legislation.

Metalli pesanti: entro i limiti stabiliti dalla vigente legislazione nazionale e comunitaria.  
Heavy metals: within the current limits set by national and EU legislation.

Somma di diossine (WHO – PCDD/F-TEQ): entro i limiti stabiliti dalla vigente legislazione nazionale e comunitaria.  
Sum of dioxins (WHO – PCDD/F-TEQ): within the current limits set by national and EU legislation.

Somma di diossine e PCB diossina simili (WHO – PCDD/F-PCB-TEQ): entro i limiti stabiliti dalla vigente legislazione nazionale e comunitaria.  
Sum of dioxine and dioxin-like PCB (WHO – PCDD/F-PCB-TEQ): within the current limits set by national and EU legislation.

Inibenti: assenti  
Inhibiting: absent

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

Energia: 3081 kJ / 749 kcal  
Energy: 3081 kJ / 749 kcal

Grassi: 83 g  
Fat: 83 g

di cui acidi grassi saturi: 58 g  
of which saturates: 58 g

Carboidrati: 0 g  
Carbohydrate: 0 g

di cui zuccheri: 0 g  
of which sugars: 0 g

Proteine: 0,6 g  
Protein: 0.6 g

Sale: 0,02 g  
Salt: 0.02 g



# Burro Arianna

## 1000 g Frascheri

### Arianna Butter 1000 g Frascheri

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Coliformi totali: $\leq 100$ UFC/g Total coliforms: $\leq 100$ CFU/g	<i>Salmonella</i> spp.: assente in 25 g <i>Salmonella</i> spp.: absent in 25g
	Muffe: $\leq 100$ UFC/g Moulds: $\leq 100$ CFU/g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> : absent in 25 g
	Stafilococchi coagulasi +: $\leq 100$ UFC/g Coagulase-positive staphylococci: $\leq 100$ CFU/g	<i>Escherichia coli</i> : $\leq 10$ UFC/25 g <i>Escherichia coli</i> : $\leq 10$ CFU/25 g
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE</b> STORAGE AND CONSUMER INFORMATION	Conservare da 0°C a +6°C. Store between 0°C and +6°C.	
<b>MODALITÀ DI TRASPORTO</b> TRANSPORT CONDITIONS	Conservare da 0°C a +6°C. In distribuzione frazionata: tolleranza sino a +14°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei. Store between 0°C and +6°C. In fractional distribution: tolerance up to +14°C. Transport with hygienically suitable vehicles and supports.	
<b>SHELF LIFE</b>	120 giorni. 120 days.	
<b>LOTTO</b> LOT	Giorno giuliano in cui avviene la produzione ed anche il confezionamento. Day of production and packaging (Julian calendar).	
<b>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO</b> PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Carta accoppiata con politene. Dimensioni del panetto da 1000 g: 70 x 180 x 95 mm (h x L x P). Coupled paper with polyethylene. Size of the 1000 g stick: 70 x 180 x 95 mm (h x l x w).	
<b>IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO</b> PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	Dichiarata dal produttore Declared by manufacturer	
<b>CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO</b> CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS	Panetto da 1000 g. Peso netto: 1000 g. Tara (incarto): 8 g. Peso lordo: 1008 g. 1000 g stick. Net weight: 1000 g. Tare (wrapping): 8 g. Gross weight: 1008 g.	
<b>CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA</b> SELLING UNIT CHARACTERISTICS	Vedi caratteristiche dell'unità di consumo. See features of the consumption unit.	
<b>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO</b> SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Cartone ondulato da 10 pezzi. Peso netto: 10,08 Kg. Tara: 0,17 Kg. Peso lordo 10,25 Kg. Dimensioni del cartone: 343 x 195 x 180 mm (h x L x P). Corrugated cardboard for 10 pcs. Net weight: 10.08 Kg. Tare: 0.17 Kg. Gross weight: 10.25 Kg. Box dimensions: 343 x 195 x 180 mm (h x l x w).	
<b>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO</b> TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Non presente Not present	



# Burro Arianna

## 1000 g Frascheri

### Arianna Butter 1000 g Frascheri

**UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE**  
**HANDLING UNIT**

Pedana tipo epal

Tara: 22 Kg

Peso netto: 513 Kg

Peso Lordo: 535 Kg

Imballi per strato: 12

Strati per pallet: 4 + 2 cartoni

Imballi per pallet: 50

Confezioni per pallet: 500

Epal type platform

Tare: 22 Kg

Net weight: 513 Kg

Gross weight: 535 Kg

Cartons per layer: 12

Layers per pallet: 4 + 2 cartons

Cartons per pallets: 50

Packages per pallet: 500

**PRODOTTO E CONFEZIONATO**  
**PRODUCED AND PACKAGED**

nello stabilimento in Zona industriale Località Ponte Valentino 82100 Benevento (BN) Italia.

at the factory in Zona industriale Località Ponte Valentino 82100 Benevento (BN) Italy.

**APPROVAL NUMBER**

IT G2C3P CE