



# Panna Arianna UHT Frasccheri Speciale per Caseifici in Bag in Box Senza Lattosio

## Frascheri Arianna UHT Lactose Free Cream Special for Dairy use in Bag in Box

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 particolarmente adatto per la caseificazione, idoneo per la preparazione di burrate, dona un sapore intenso di latte, più delicato all'involucro e più marcato e burroso alla farcitura, favorendo un perfetto bilanciamento di sapori.

Questo prodotto è ad alta digeribilità, perché il lattosio è quasi completamente scisso nei suoi due zuccheri costituenti, glucosio e galattosio, facilmente assimilabili.

*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, therefore stock can be maintained without expiration date problems.*

*Suitable for Dairy use. Perfect for making burrate (similar to mozzarella cheese but with a creamy buttery center), it gives an intense milk flavor, more delicate on the outside and more intense and buttery on the inside. It gives a perfectly balanced flavour.*

*This cream is high digestible, with its lactose content almost entirely broken down into its two constituent sugars: glucose and galactose, both easy to digest.*

<b>CODICE PRODOTTO</b> <i>PRODUCT CODE</i>	310
<b>CODICE EAN</b> <i>EAN CODE</i>	-
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> <i>SALES NAME</i>	Panna Arianna UHT Frasccheri Senza Lattosio "Speciale per Caseifici" a lunga conservazione <i>Frascheri Arianna UHT Lactose Free Cream "Special for Dairy use" with long shelf life</i>
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b> <i>PRODUCT DESCRIPTION</i>	Prodotto stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT e confezionato asetticamente in Bag in Box <i>UHT heat stabilized product, aseptically packaged in Bag in Box</i>
<b>QUANTITÀ NOMINALE</b> <i>NOMINAL QUANTITY</i>	Bag in Box da 10 litri <i>Bag in Box of 10 litres</i>
<b>ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA</b> <i>INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL</i>	Crema di <b>latte</b> , proteine del <b>latte</b> . <i>Milk cream, milk proteins.</i>
<b>ALLERGENI</b> <i>ALLERGENS</i>	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>Milk and dairy products (including lactose)</i>
<b>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b> <i>SENSORY CHARACTERISTICS</i>	Forma: il prodotto assume la forma del contenitore <i>Form: the product takes the shape of the packaging</i>
	Colore: bianco panna <i>Colour: cream white</i>
	Odore: caratteristico, tipico di panna UHT <i>Smell: characteristic, typical of UHT cream</i>
	Sapore: caratteristico, tipico di panna UHT <i>Taste: characteristic, typical of UHT cream</i>



# Panna Arianna UHT Frascheri

## Speciale per Caseifici in Bag in Box

### Senza Lattosio

#### Frascheri Arianna UHT Lactose Free Cream

#### Special for Dairy use in Bag in Box

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b> <b>CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS</b>	Grasso: 28 % ± 2,0% p/p Fat: 28 % ± 2.0% w/w
	pH: 6,60 - 6,80
	Perossidasi: negativa <i>Peroxidase: negative</i>
	Fosfatasi: negativa <i>Phosphate: negative</i>
	Residui di antibiotici: entro i limiti previsti da Reg. (UE) 37/2010 del 22/12/09 e successive modifiche ed integrazioni <i>Antibiotic residuals: within the limits COMMISSION REGULATION (EU) No 37/2010 of 22 December 2009 and successive modifications and integrations.</i>
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)</b> <b>NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)</b>	Energia: 1164 kJ / 282 kcal <i>Energy: 1164 kJ / 282 kcal</i>
	Grassi: 28 g Fat: 28 g di cui acidi grassi saturi: 20 g <i>Of which saturated: 20 g</i>
	Carboidrati: 4,4 g Carbohydrates: 4.4 g di cui zuccheri: 4,4 g *** <i>Of which sugars: 4.4 g ***</i>
	Proteine: 3,1 g <i>Protein: 3.1 g</i>
	Sale: 0,07 g <i>Salt: 0.07 g</i>
	<b>***Tra gli zuccheri il tenore di lattosio è meno di 0,1 g per 100 g.</b> <b>Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.</b> <b>***Among the sugars, the lactose is less than 0,1 g per 100 g.</b> <i>The product contains glucose and galactose as a result of splitting the lactose.</i>
	Carica microbica mesofila a 30°C (dopo incubazione a 30°C per 15 giorni): ≤10 UFC / 0,1 ml <i>Mesophilic microbial load at 30°C (after incubation at 30°C for 15 days): ≤10 CFU / 0.1 ml</i>
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> <b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>	Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. <i>Store in refrigerator at 0°C to +4°C. Once opened refrigerate and consume within 3 days.</i>
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE - INFORMAZIONI AL CONSUMATORE</b> <b>STORAGE - CONSUMER INFORMATION</b>	



# Panna Arianna UHT Frascheri

## Speciale per Caseifici in Bag in Box

### Senza Lattosio

### Frascheri Arianna UHT Lactose Free Cream

### Special for Dairy use in Bag in Box

<b>MODALITÀ DI TRASPORTO</b> <i>TRANSPORT CONDITIONS</i>	Conservare a temperatura di frigorifero <i>Store at refrigerator temperature</i>
<b>SHELF LIFE</b>	180 giorni dalla data del confezionamento <i>180 days from packaging date</i>
<b>LOTTO</b> <i>LOT</i>	Termine minimo di conservazione <i>Best before date</i>
<b>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO</b> <i>PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS</i>	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. <i>Bag, with plastic reclosable cap, for food use made with an internal layer of LLDPE and an external layer of PE/ Met PET/PE.</i>
<b>IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO</b> <i>PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT</i>	Dichiarata dal produttore <i>Declared by manufacturer</i>
<b>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO</b> <i>SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS</i>	Scatola in cartone contenente sacco per confezionamento asettico da 10 litri. Dimensioni della scatola contenente il sacco da 10 litri: 315 x 185 x 200 mm (h x l x L) <i>Cardboard box with inside an aseptically packaged bag of 10 litre.</i> <i>Box dimensions: 315 x 185 x 200 mm (h x w x l)</i>
<b>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO</b> <i>TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS</i>	Non presente <i>Not present</i>
<b>UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE</b> <i>HANDLING UNIT</i>	Tipo di pallet: epal <i>Type of pallet: epal</i>
	Bag in Box per strato: 20 <i>Bag in Box per layer: 20</i>
	Strati per pallet: 4 o 5 strati <i>Layers per pallet: 4 or 5 layers</i>
	Bag in Box per pallet: 80 o 100 <i>Bag in Box per pallet: 80 or 100</i>
<b>PRODOTTO E CONFEZIONATO</b> <i>PRODUCED AND PACKAGED</i>	Nello stabilimento di Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) - IT 07 23 CE <i>At the Frascheri factory in Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV), Italy</i> <b>APPROVAL NUMBER IT 07 23 CE</b>

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 - 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  
AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ (QUALITY MANAGEMENT SYSTEM) UNI EN ISO 9001