



Panna Cotta con Cioccolato Frascheri

Panna Cotta with Chocolate sauce Frascheri

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	428
CODICE EAN EAN CODE	8006543003951
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Panna Cotta con Cioccolato Frascheri – prodotto dolciario UHT Panna Cotta with Chocolate sauce Frascheri – UHT confectionery product
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Panna Cotta con cioccolato. Prodotto dolciario a base di panna, stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT. Senza conservanti né coloranti. SENZA GLUTINE. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. Panna Cotta with chocolate sauce. Cream based confectionery product, thermally stabilized through UHT treatment. Free from preservatives and colourings. GLUTEN FREE. The product is intended for all individuals if compatible with their state of health.
QUANTITÀ NOMINALE NOMINAL QUANTITY	180 g e (cluster 2 x 90 g)
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	Crema di LATTE , zucchero, LATTE intero, cioccolato 1,5%, amido modificato, gelificanti: pectina, carragenina; aromi. CREAM , sugar, whole MILK , chocolate 1.5%, starch, gelling agent: pectin, carrageenan; flavours.
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).
OGM STATUS	Frascheri S.p.A., in riferimento alla pertinenete 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.
CARATTERISTICHE SENSORIALI SENSORY CHARACTERISTICS	Consistenza: gelatinosa, compatta tale da mantenere la forma del vasetto anche dopo il rovesciamento (se il prodotto viene conservato in frigorifero). Texture: jelly-like, compact enough to maintain the shape of its cup even after it has been turned upside down (if the product has been refrigerated). Aspetto: prodotto omogeneo, liscio, senza grumi, colore bianco-panna con copertura di cioccolato. Aspect: homogeneous, plain without lumps, cream white color with chocolate sauce. Odore: caratteristico. Smell: characteristic. Sapore: dolce, tipico del prodotto, assenza di retrogusti anomali. Taste: sweet and typical, absence of anomalous aftertaste.
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Grasso: 12– 14 % p/p Fat: 12 – 14 % w/w Residuo secco: 30 – 34 % p/p Dry residues: 30 – 34 % w/w

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



Panna Cotta con Cioccolato Frascheri

Panna Cotta with Chocolate sauce Frascheri

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	pH: 6,4 – 6,6 pH: 6.4 – 6.6
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g) NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	Energia: 789 kJ / 190 kcal Energy: 789 kJ / 190 kcal
	Grassi: 13 g Fat: 13 g
	di cui acidi grassi saturi: 8,5 g of which saturates: 8.5 g
	Carboidrati: 16 g Carbohydrate: 16 g
	di cui zuccheri: 14 g of which sugars: 14 g
	Proteine: 3,4 g Protein: 3.4 g
	Sale: 0,10 g Salt: 0.10 g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	C.B.T. dopo incubazione per 15 giorni a 30°C ≤10 UFC / g T.B.L after incubation for 15 days at 30°C ≤10 CFU / g
	Controllo organolettico dopo incubazione per 15 giorni a 30°C: “normale” Organoleptic control after 15 days of incubation at 30°C: “normal”
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE STORAGE AND CONSUMER INFORMATION	Si conserva a temperatura ambiente. Per una migliore presentazione, si consiglia di capovolgere il vasetto in un piattino praticando un foro sul fondo. Servire freddo. Keep at room temperature. For a better presentation it's suggested to turn the cup upside down on a plate making a small cut at the bottom. Serve cold.
MODALITÀ DI TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS	Si conserva a temperatura ambiente. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei. Keep at room temperature. Transport with hygienically suitable vehicle with suitable supports.
SHELF LIFE	6 mesi dalla data di produzione. “Da consumarsi preferibilmente entro: vedi sopra” (termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno). 6 months from production date. “Best before date: at the top” (minimum storage time expressed in day, month and year).
LOTTO LOT	Sul fondo del vasetto: termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno. Sulla chiusura in alluminio: orario di confezionamento. Sul cluster: “Da consumarsi preferibilmente entro: vedi sopra” termine minimo di conservazione (giorno, mese ed anno). Sul vassoio: termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno. At the bottom of the cup: best before date expressed in day, month and year. On the aluminum closure: packing time. On the cluster: “Best before date: at the top” (minimum storage time expressed in day, month and year). On the carton tray: best before date expressed in day, month and year.
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Coppia di vasetti da 90 g x 2 termoformata in coestruso plastico multistrato costituito da: PS/ PE/ PS, con chiusura in alluminio termolaccato, avvolta in cluster di cartoncino patinato. Pair of cups, 90 g each, in thermoformed plastic extruded multilayer consisting of: PS/ PE/ PS with thermo-lacquered aluminum closure, wrapped in patinated cardboard cluster.



Panna Cotta con Cioccolato Frascheri

Panna Cotta with Chocolate sauce Frascheri

IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	Dichiarata dal produttore Declared by manufacturer
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS	Vasetto. Peso netto: 90 g. Tara (vasetto + capsula di chiusura): 5,5 g. Peso lordo: 95,50 g. Cup. Net weight: 90 g. Tare (cup + closing cap): 5.5 g. Gross weight: 95.50 g.
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA SELLING UNIT CHARACTERISTICS	Coppia di vasetti da 90 g avvolti in cluster. Peso netto (vasetti): 191 g. Tara (cluster): 9,4 g. Peso lordo: 200,4 g. Dimensioni: 66 x 134 x 65 mm (L x P x h). Pair of 90 g cups wrapped in a cluster. Net weight (cups) 191 g. Tare (cluster): 9.4 g. Gross weight: 200.4 g. Dimensions: 66 x 134 x 65 mm (L x W x h).
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Imballo in cartone ondulato contenente 12 cluster. Peso netto: 2,40 Kg. Tara: 107 g. Peso lordo: 2,51 Kg. Dimensioni: 416 x 276 x 65 mm (L x P x h) Corrugated carton with 12 clusters. Net weight: 2.40 Kg. Tare: 107 g. Gross weight: 2.51 Kg. Dimensions: 416 x 276 x 65 mm (L x W x H)
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Non presente Not present
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE HANDLING UNIT	Pedana tipo epal (Kg 24) Dimensioni: 1200 x 800 x 1119 mm (L x P x H) Peso netto: 301,20 Kg Tara: 24,31 Kg Peso Lordo: 325,51 Kg Imballi per strato: 8 Strati per pallet: 15 Imballi per pallet: 120 Confezioni per pallet: 1440 Epal (Kg 24) Dimensioni: 1200 x 800 x 1119 mm (W x D x h) Net weight: 330.22 Kg Tare: 24.31 Kg Gross weight: 325.73 Kg Cartons per layer: 8 Layers per pallet: 15 Cartons per pallets: 120 Clusters per pallet: 1440
PRODOTTO E CONFEZIONATO PRODUCED AND PACKAGED	nello stabilimento di Via Medole 52, Castiglione delle Stiviere (MN) Italia at the factory in Via Medole 52, Castiglione delle Stiviere (MN) Italy
APPROVAL NUMBER	IT 03 74 CE