



Panna da Cucina UHT Frascheri

UHT Cooking Cream Frascheri

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	210
CODICE EAN EAN CODE	8006543000349
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Panna da cucina UHT a lunga conservazione Frascheri Cooking cream UHT Frascheri with long shelf life
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Panna da cucina. Prodotto stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. Cooking cream. Thermally stabilized product through UHT treatment. The product is intended for all individuals if compatible with their state of health.
QUANTITÀ NOMINALE NOMINAL QUANTITY	200 ml e (cluster 2 x 100 ml)
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	Crema di LATTE , stabilizzante: carragenina (E407). MILK cream, stabilizing agent: carrageenan (E407).
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 pertinenza 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: morbida, cremosa. Texture: soft, creamy. Aspetto: liscio, omogeneo, colore bianco panna. La formazione di una piccola quantità di siero è da ritenersi normale. Aspect: smooth, homogeneous, cream white color. The formation of a small amount of serum is to be considered normal. Odore: delicato, tipico della panna, privo di difetti. Smell: delicate, typical of cream, free from defects. Sapore: tipico della panna, leggermente dolce. Taste: typical of cream, slightly sweet.
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Grasso: min 23 % p/p Fat: min 23 % w/w Proteine: min. 2,4 % p/p Protein: min. 2.4 % p/p Residuo secco: min 29 % p/p Dry residues: min 29 % w/w pH: 6,55 ± 0,1 pH: 6.55 ± 0.1
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Acidità: 2,8 ± 0,2 °SH/50 ml Acidity: 2.8 ± 0.2 °SH/50 ml

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 da Cucina UHT Frascheri

UHT Cooking Cream Frascheri

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g) NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	Energia: 956 kJ / 232 kcal Energy: 956 kJ / 232 kcal
	Grassi: 23 g Fat: 23 g
	di cui acidi grassi saturi: 17 g of which saturates: 17 g
	Carboidrati: 3,7 g Carbohydrate: 3.7 g
	di cui zuccheri: 3,6 g of which sugars: 3.6 g
	Proteine: 2,5 g Protein: 2.5 g
	Sale: 0,08 g Salt: 0.08 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. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 3-4 giorni. Per una migliore presentazione si consiglia di aprire la confezione e mescolare il prodotto prima dell'utilizzo. Store at room temperature. Once opened refrigerate and consume within 3-4 days. For a better presentation you may want to open the package and mix the product before use.
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 vehicles with suitable supports.
SHELF LIFE	4 mesi dalla data di produzione. "Da consumarsi preferibilmente entro: vedi sopra" (termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno). 4 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 100 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, 100 g each, in thermoformed plastic extruded multilayer consisting of: PS/ PE/ PS with thermo-lacquered aluminum closure, wrapped in patinated cardboard cluster.
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	Dichiarata dal produttore Declared by manufacturer



Panna da Cucina UHT Frascheri

UHT Cooking Cream Frascheri

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS	Vasetto. Peso netto: 100 g. Tara (vasetto + capsula di chiusura): 5,5 g. Peso lordo: 105,50 g. Cup. Net weight: 100 g. Tare (cup + closing cap): 5.5 g. Gross weight: 105.50 g.
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA SELLING UNIT CHARACTERISTICS	Coppia di vasetti da 100 g avvolti in cluster. Peso netto (vasetti): 211 g. Tara (cluster): 9,4 g. Peso lordo: 220,4 g. Dimensioni: 66 x 134 x 65 mm (L x P x h). Pair of 100 g cups wrapped in a cluster. Net weight (cups) 211 g. Tare (cluster): 9.4 g. Gross weight: 220.4 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: 2,64 Kg. Tara: 107 g. Peso lordo: 2,75 Kg. Dimensioni: 416 x 276 x 65 mm (L x P x h) Corrugated carton with 12 clusters. Net weight: 2.64 Kg. Tare: 107 g. Gross weight: 2.75 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: 330,22 Kg Tara: 24,31 Kg Peso Lordo: 354,53 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: 354.53 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