



Panna Arianna UHT

Frascheri *Speciale Cucina*

Frascheri Arianna UHT Cream

Special for cooking

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 RISTORAZIONE ed il CONSUMO DOMESTICO: dona un gusto di raffinata delicatezza a primi e secondi piatti, amalgamandosi bene con gli altri ingredienti e favorendo un perfetto bilanciamento di sapori.

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, so stock can be maintained without expiration date problems.

Suitable for restaurants, with its fine and delicate taste it is perfect for every main meal. It mixes well with other ingredients and gives a perfectly balanced flavour.

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	122
CODICE EAN EAN CODE	8006543001308
DENOMINAZIONE DI VENDITA SALES NAME	Panna Arianna UHT Frasccheri "Speciale Cucina" a lunga conservazione. <i>Frascheri Arianna UHT Cream "Special for cooking" with long life.</i>
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Prodotto stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT e confezionato asetticamente in Tetra Brik Base. <i>UHT heat stabilized product, aseptically packaged in Tetra Brik Base</i>
QUANTITÀ NOMINALE NOMINAL QUANTITY	1000 ml e
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	Crema di latte e stabilizzante: carragenina. Milk cream and stabilizer: <i>carrageenan</i>
ALLERGENI ALLERGENS	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>
CARATTERISTICHE SENSORIALI SENSORY CHARACTERISTICS	Forma: il prodotto assume la forma del contenitore <i>Form: the product assumes the form of the container</i>
	Colore: bianco panna <i>Color: cream white</i>
	Odore: caratteristico, tipico di panna <i>Odor: characteristic, typical of cream</i>
	Sapore: caratteristico, tipico di panna <i>Taste: characteristic, typical of cream</i>



Panna Arianna UHT

Frascheri *Speciale Cucina*

Frascheri Arianna UHT Cream

Special for cooking

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS	Grasso: 20 % ± 2,0% p/p <i>Fat: 20 % ± 2.0% w/w</i>
	Residuo secco magro: 5,81 % p/p <i>Dry fat-free residue: 5.81 % w/w</i>
	Peso specifico a +20°C: 1,020 g/ml <i>Specific weight at +20°C: 1.020 g/ml</i>
	pH: 6,60 - 6,80
	Perossidasi: negativa <i>Peroxidase: Negative</i>
	Fosfatasi: negativa <i>Phosphatase: Negative</i>
	Aflatossina M1 ≤ 0,05 µg/Kg <i>Aflatoxins M1 ≤ 0.05 µg/Kg</i>
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g) NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	Residui di antibiotici: entro i limiti previsti da Reg. CEE 2377/90 e successive modifiche ed integrazioni <i>Residual antibiotics: within the limits provided by EEC Reg. 2377/90 and successive modifications and integrations</i>
	Energia: 828 kJ / 201 kcal <i>Energy: 828 kJ / 201 kcal</i>
	Grassi: 20 g <i>Fat: 20 g</i>
	di cui acidi grassi saturi: 12 g <i>of which saturates: 12 g</i>
	Carboidrati: 2,9 g <i>Carbohydrate: 2.9 g</i>
	di cui zuccheri: 2,9 g <i>of which sugars: 2.9 g</i>
	Proteine: 2,3 g <i>Protein: 2.3 g</i>
Sale: 0,10 g <i>Salt: 0.10 g</i>	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Carica microbica mesofila a 30°C (dopo incubazione a 30°C per 15 giorni): ≤10 UFC / 0,1 ml <i>Total aerobic count at 30°C (following incubation at 30°C for 15 days):</i> ≤10 CFU / 0.1 ml



Panna Arianna UHT

Frascheri *Speciale Cucina*

Frascheri Arianna UHT Cream

Special for cooking

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE - INFORMAZIONI AL CONSUMATORE <i>STORAGE - CONSUMER INFORMATION</i>	Si conserva a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare rapidamente. <i>Keep at room temperature. Once opened, keep refrigerated and consume quickly.</i>
MODALITÀ DI TRASPORTO <i>TRANSPORT CONDITIONS</i>	Conservare a temperatura ambiente <i>Store at room temperature</i>
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE <i>MINIMUM STORAGE TIME</i>	180 giorni dalla data del confezionamento <i>180 days from packaging date</i>
LOTTO <i>LOT</i>	Termine minimo di conservazione <i>Minimum storage time</i>
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO <i>PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS</i>	Contenitore TETRA BRIK da 1 litro in materiale laminato poliaccoppiato per latte e derivati. <i>1 litre TETRA BRIK in polycoupled laminated material for milk and milk derivatives</i> Dimensioni del contenitore: 165 x 95 x 60 mm (h x l x L) <i>Brik dimensions: 165 x 95 x 60 mm (h x w x l)</i>
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO <i>PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT</i>	Dichiarata dal produttore <i>Declared by the manufacturer</i>
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO <i>SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS</i>	Scatola in cartone da 12 contenitori da 1 litro <i>Cardboard box for 12 1 litre briks</i> Dimensioni della scatola: 400 x 200 x 180 mm (h x l x L) <i>Box dimensions: 400 x 200 x 180 mm (h x w x l)</i>
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO <i>TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS</i>	Non presente <i>Not present</i>
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE <i>HANDLING UNIT</i>	Tipo di pallet: epal <i>Type of pallet: epal</i>
	Scatole per strato: 12 <i>Boxes per layer: 12</i>
	Strati per pallet: 6 <i>Layers per pallet: 6</i>
	Scatole per pallet: 72 <i>Boxes per pallet: 72</i>
	Contenitori per pallet: 864 da 1 litro <i>Briks per pallet: 864</i>
PRODOTTO E CONFEZIONATO <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)</i> <i>Approval number: IT 07 23 CE</i>

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