



Panna Arianna UHT

Frascheri Speciale Montapanna

Frascheri Arianna UHT Cream

Special for Cream Whippers

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.

Adatta per montatura in montapanna e particolarmente indicata per l'impiego in gelaterie, bar, caffetterie, ristoranti, è ideale per guarnire gelati, desserts, cioccolata calda e fragole.

Obtained by centrifuging fresh milk, which is 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 that stock can be maintained without expiration date problems.

Suitable for whipping in cream whippers and particularly suited for use in ice cream shops, bars, coffee shops, restaurants; perfect for garnishing desserts, hot chocolate and strawberries.

CODICE PRODOTTO <i>PRODUCT CODE</i>	127
CODICE EAN <i>EAN CODE</i>	8006543001261
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>SALES NAME</i>	Panna Arianna UHT Frasccheri "Speciale Montapanna" a lunga conservazione. <i>Frascheri Arianna "Special for Cream Whippers" UHT long shelf life cream.</i>
DESCRIZIONE PRODOTTO <i>PRODUCT DESCRIPTION</i>	Prodotto stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT e confezionato asetticamente in Tetra Brik Base. <i>UHT heat stabilized product, aseptic packaged in Tetra Brik Base.</i>
QUANTITÀ NOMINALE <i>NOMINAL QUANTITY</i>	1000 ml e
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA <i>INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL</i>	Crema di latte Milk cream
ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>Milk and milk products (including lactose)</i>



Panna Arianna UHT

Frascheri Speciale Montapanna

Frascheri Arianna UHT Cream

Special for Cream Whippers

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>
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS	Grasso: 35 % ± 1% p/p <i>Fat: 35 % ± 1% w/w</i>
	Residuo secco magro: 3,71 % p/p <i>Dry fat-free residue: 3.71 % w/w</i>
	Peso specifico a +20°C: 0,965 g/ml <i>Specific weight at +20°C: 0.965 g/ml</i>
	pH: 6,60 - 6,80
	Perossidasi: negativa <i>Peroxidase: Negative</i>
	Fosfatasi: negativa <i>Phosphatase: Negative</i>
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g) NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	Aflatossina M1 ≤ 0,05 µg/Kg <i>Aflatoxins M1 ≤ 0.05 µg/Kg</i>
	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: 1352 kJ / 328 kcal <i>Energy: 1352 kJ / 328 kcal</i>
	Grassi: 35 g <i>Fat: 35 g</i>
	di cui acidi grassi saturi: 23 g <i>of which saturates: 23 g</i>
	Carboidrati: 1,2 g <i>Carbohydrates: 1.2 g</i>
	di cui zuccheri: 1,2 g <i>of which sugars: 1.2 g</i>
Proteine: 2,2 g <i>Protein: 2.2 g</i>	
Sale: 0,07 g <i>Salt: 0.07 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>Mesophilic microbial load at 30°C (following incubation at 30°C for 15 days): ≤10 CFU / 0.1 ml</i>



Panna Arianna UHT

Frascheri Speciale Montapanna

Frascheri Arianna UHT Cream

Special for Cream Whippers

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE STORAGE AND CONSUMER INFORMATION	Conservare in frigorifero tra 0 e +4°C, fino al momento dell'uso, per ottenere una buona panna montata. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. <i>To obtain a good whipped cream, store in refrigerator at 0°C to +4°C, until used. After opening, refrigerate and use within 3 days.</i>
MODALITÀ DI TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS	Conservare a temperatura di frigorifero <i>Store at refrigerator temperature</i>
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE MINIMUM STORAGE TIME	180 giorni dalla data del confezionamento <i>180 days from packaging date</i>
LOTTO LOT	Termine minimo di conservazione <i>Minimum storage time</i>
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Contenitore TETRA BRIK da 1 litro in materiale laminato poliaccoppiato per latte e derivati. Dimensioni del contenitore: 165 x 95 x 60 mm (h x l x L) <i>1 litre TETRA BRIK in polycoupled laminated material for milk and milk derivatives. Brik dimensions: 165 x 95 x 60 mm (h x w x l)</i>
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	Dichiarata dal produttore <i>Declared by manufacturer</i>
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Scatola in cartone da 12 contenitori da 1 litro Dimensioni della scatola: 400 x 200 x 180 mm (h x l x L) <i>Cardboard box for 12 1 litre briks Box dimensions: 400 x 200 x 180 mm (h x w x l)</i>
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Non presente <i>Not present</i>
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE HANDLING UNIT	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 <i>Briks per pallet: 864</i>	
PRODOTTO E CONFEZIONATO PRODUCED AND PACKAGED	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> APPROVAL NUMBER IT 07 23 CE

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