



# Panna Fresca

## Pastorizzata ed Omogenizzata

### Per Pasticceria Frascheri

#### *Fresh Pasteurized and Homogenized Cream*

#### *For pastry*

<b>CODICE PRODOTTO</b> <i>PRODUCT CODE</i>	50
<b>CODICE EAN</b> <i>EAN CODE</i>	8006543000509
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> <i>SALES NAME</i>	Panna fresca pastorizzata ed omogeneizzata da montare per pasticceria. <i>Fresh pasteurized and homogenized cream to whip for pastry.</i>
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b> <i>PRODUCT DESCRIPTION</i>	Crema ottenuta mediante scrematura di latte fresco, sottoposta a pastorizzazione ed omogeneizzazione. <i>Cream obtained through skimmed fresh milk, undergone pasteurization and homogenization.</i>
<b>QUANTITÀ NOMINALE</b> <i>NOMINAL QUANTITY</i>	1000 ml e
<b>ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA</b> <i>INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL</i>	Crema di <b>latte</b> fresco <i>Fresh <b>milk</b> cream</i>
<b>ALLERGENI</b> <i>ALLERGENS</i>	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) <i>Milk and milk products (including lactose)</i>
<b>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b> <i>SENSORY CHARACTERISTICS</i>	Forma: il prodotto assume la forma del contenitore <i>Form: the product assumes the form of the container</i>
	Colore: bianco panna <i>Colour: cream white</i>
	Odore: caratteristico, delicato di panna fresca <i>Smell: characteristic, delicate of fresh cream</i>
	Sapore: caratteristico, delicato di panna fresca <i>Flavour: characteristic, delicate of fresh cream</i>
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b> <i>CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS</i>	Grasso $\geq 35$ % p/p <i>Fat <math>\geq 35</math> % w/w</i>
	pH 6,60 - 6,80
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b> <i>CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS</i>	Aflatossina M1 $\leq 0,05$ $\mu\text{g}/\text{Kg}$ <i>Aflatoxins M1 <math>\leq 0.05</math> <math>\mu\text{g}/\text{Kg}</math></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>



# Panna Fresca

## Pastorizzata ed Omogenizzata

### Per Pasticceria Frascheri

#### *Fresh Pasteurized and Homogenized Cream*

#### *For pastry*

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)</b> <b>NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)</b>	Energia: 1442 kJ / 350 kcal <i>Energy: 1442 kJ / 350 kcal</i>
	Grassi: 37 g <i>Fat: 37 g</i>
	di cui acidi grassi saturi: 25 g <i>of which saturated: 25 g</i>
	Carboidrati: 3,0 g <i>Carbohydrate: 3.0 g</i>
	di cui zuccheri: 3,0 g <i>of which sugars: 3.0 g</i>
	Proteine: 1,7 g <i>Protein: 1.7 g</i>
	Sale: 0,09 g <i>Salt: 0.09 g</i>
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> <b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>	Enterobacteriaceae: ≤ 10 ufc/ml in 5/5 u.c. Listeria monocytogenes: assente in 25 g in 5/5 u.c. <i>Listeria monocytogenes: absent in 25 g in 5/5 u.c.</i>
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE</b> <b>STORAGE AND CONSUMER INFORMATION</b>	Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C <i>Store in fridge between 0°C e + 4°C</i>
<b>MODALITÀ DI TRASPORTO</b> <b>TRANSPORT CONDITIONS</b>	Conservare tra 0°C e + 4°C <i>Store between 0°C e + 4°C</i>
<b>DA CONSUMARSI ENTRO</b> <b>USE WITHIN</b>	Il sedicesimo giorno successivo a quello di produzione. <i>16 days after production.</i>
<b>LOTTO</b> <b>LOT</b>	Data di scadenza <i>Best before date</i>



# Panna Fresca

## Pastorizzata ed Omogenizzata

### Per Pasticceria Frascheri

#### *Fresh Pasteurized and Homogenized Cream*

#### *For pastry*

<b>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO</b> <i>PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS</i>	Contenitore GABLE TOP REX da 1 litro in materiale laminato poliaccoppiato per latte e derivati. Dimensioni: 230 x 70 x 70 mm (h x l x L) <i>GABLE TOP REX 1 litre brik with a multi-layer laminated material for milk and milk products.</i> <i>Dimensions: 230 x 70 x 70 mm (h x w x l)</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>	Cassa in plastica a rendere da 20 contenitori da 1 litro Dimensioni: 305 x 338 x 414 mm (h x l x L) <i>Plastic crate (to be returned) for 20 briks of 1 litre</i> <i>Box dimensions: 305 x 338 x 414 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>
	Casse per strato: 6 <i>Crates per layer: 6</i>
	Strati per pallet: 6 <i>Layers per pallet: 6</i>
	Casse per pallet: 36 <i>Crates per pallet: 36</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> <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