



Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 20% Speciale Cucina in contenitore Brik Base da 1 litro

Frascheri Arianna UHT cream 20% fat Special for Cooking in 1 litre Brik Base



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 and DOMESTIC USE, gives a taste of exquisite delicacy in first and second courses, it mixes well with other ingredients and gives a perfect balance of flavours.

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	122
CODICE EAN EAN CODE	-
CODICE DOGANALE HS CODE	04015011
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Panna UHT a lunga conservazione Long life UHT cream
DESCRIZIONE PRODOTTO	Panna sottoposta ad omogeneizzazione, stabilizzata termicamente mediante trattamento UHT, confezionata asetticamente in TETRA BRIK® BASE da 1 litro. Speciale da cucina. Senza conservanti. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. Homogenized cream, thermally stabilized through UHT treatment, aseptically packaged in TETRA BRIK® BASE 1 litre. Special for for cooking. Free from preservatives. The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.
PRODUCT DESCRIPTION	
QUANTITÀ NOMINALE NOMINAL QUANTITY	1000 ml e
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	Crema di LATTE MILK cream
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).
ORIGINE DEL LATTE MILK ORIGIN	Italia Italy
OGM STATUS	Frascheri S.p.A., in riferimento alla pertinente 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.
OGM STATUS	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	Forma: il prodotto assume la forma del contenitore. Colore: bianco panna Odore: caratteristico, tipico di panna UHT Sapore: caratteristico, tipico di panna UHT
SENSORY CHARACTERISTICS	Form: the product assumes the form of the container Colour: cream white Smell: characteristic, typical of UHT cream Flavour: characteristic, typical of UHT cream

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 - www.frascheriprofessionale.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

ORGANIZZAZIONE CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM) ISO 9001 E ISO 22000

[ORG10-MA1-A3 rev. 20 del 27/08/2024 - ORG10-MA1-A3 rev. 20 of 2024/08/27]

Pg 1 of 4



Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 20% Speciale Cucina in contenitore Brik Base da 1 litro

Frascheri Arianna UHT cream 20% fat Special for Cooking in
1 litre Brik Base



CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Grasso	20%	± 2% p/p
	Umidità	71,6%	p/p
	Residuo secco	28,4%	p/p
	Residuo secco magro	7,9%	p/p
	Densità a +20°C	1014	g/l
	pH	6,60 - 6,80	
	Perossidasi	negativa	
	Fosfatasi	negativa	
	Fat	20%	± 2% w/w
	Humidity	71.6%	w/w
CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Dry residue	28.4%	w/w
	Dry fat-free residue	7.9%	w/w
	Density at +20°C	1014	g/l
	pH	6.60 - 6.80	
	Peroxidase	negative	
	Phosphate	negative	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	Energia	864 / 209	kJ / kcal
	Grassi	20	g
	di cui acidi grassi saturi	13	g
	Carboidrati	4,3	g
	di cui zuccheri	4,1	g
	Proteine	3,0	g
	Sale	0,08	g
	Energy	864 / 209	kJ / kcal
	Fat	20	g
	of which saturated	13	g
NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	Carbohydrate	4.3	g
	of which sugars	4.1	g
	Protein	3.0	g
	Salt	0.08	g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica microbica mesofila a 30°C (dopo incubazione a 30°C per 15 giorni)	≤10	UFC / 0,1 ml
	Controllo organolettico dopo incubazione per 15 giorni a 30°C	normale	
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Mesophilic microbial load at 30°C (after incubation at 30°C for 15 days)	≤10	UFC / 0.1 ml
	Organoleptic control after 15 days of incubation at 30°C	normal	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE STORAGE AND CONSUMER INFORMATION	Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C fino al momento dell'uso. Dopo l'apertura conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C e consumare entro 3 giorni. Store at refrigerated temperature between 0°C and + 4°C. Once opened store at refrigerated temperature between 0°C and + 4°C and use within 3 days.		
MODALITÀ DI TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS	Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei. Store at refrigerated temperature between 0°C and + 4°C. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.		
SHELF LIFE	180 giorni successivi alla data di confezionamento. "Da consumarsi preferibilmente entro il: vedere la data riportata sulla parte superiore della confezione" (termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno).		
SHELF LIFE	180 days after the packaging date. "Best before: see the date on the upper part of the package" (best before date expressed in day, month and year).		

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 - www.frascheriprofessionale.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

ORGANIZZAZIONE CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM) ISO 9001 E ISO 22000

[ORG10-MA1-A3 rev. 20 del 27/08/2024 - ORG10-MA1-A3 rev. 20 of 2024/08/27]

Pg 2 of 4



Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 20% Speciale Cucina in contenitore Brik Base da 1 litro

Frascheri Arianna UHT cream 20% fat Special for Cooking in
1 litre Brik Base



LOTTO	Termine minimo di conservazione (gg/mm/aa), lotto ("Laadd" dove L = lotto, aa = ultime due cifre dell'anno e ddd = giorno progressivo annuo di confezionamento calendario Giuliano) e ora di confezionamento.		
LOT	Best before date (dd/mm/yy), lot ("Lyyddd" where L = lot, yy = last two digits of the year and ddd = progressive annual day of packaging, Julian calendar) and packaging time.		
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Contenitore TETRA BRIK® BASE da 1 litro, in materiale multistrato laminato poliaccoppiato per latte e derivati (dall'esterno all'interno: PE/Paperboard/PE/Aluminium/Low adh PE e mPE). Dimensioni del contenitore: 165 x 65 x 95 mm (H x P x L).		
PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS	1 litre TETRA BRIK® BASE, in multi-layer polycoupled laminated material for milk and milk derivatives (from outside to inside: PE/Paperboard/PE/Aluminium/Low adh PE e mPE). Brik dimensions: 165 x 65 x 95 mm (H X W X L).		
ETICHETTATURA AMBIENTALE ENVIRONMENTAL LABELING	Contenitore per liquidi Pack for liquids	Carta C/PAP 84 Paper C/PAP 84	
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	Dichiarata dal produttore Declared by manufacturer		
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO	Contenitore TETRA BRIK® BASE da 1 litro		
CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS	Peso netto	1,014	Kg
	Tara (contenitore)	0,027	Kg
	Peso lordo	1,041	Kg
	TETRA BRIK® BASE 1 litro		
	Net weight	1.014	Kg
	Tare (brik)	0.027	Kg
	Gross weight	1.041	Kg
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA SELLING UNIT CHARACTERISTICS	Scatola in cartone da 12 contenitori TETRA BRIK® BASE da 1 litro Cardboard box for 12 pcs of 1 litre TETRA BRIK® BASE		
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO	Scatola in cartone a perdere da 12 contenitori TETRA BRIK® BASE da 1 litro		
SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Peso netto	12,5	Kg
	Tara	0,119	Kg
	Peso lordo	12,6	Kg
	Dimensioni della scatola in cartone	170 x 205 x 395	mm (H x P x L)
	Cardboard box (to lose) for 12 TETRA BRIK® BASE 1 litro		
	Net weight	12.5	Kg
	Tare	0.119	Kg
	Gross weight	12.6	Kg
	Cardboard box dimensions	170 x 205 x 395	mm (H x W x L)
ETICHETTATURA AMBIENTALE ENVIRONMENTAL LABELING	Scatola in cartone Cardboard box	Carta C/PAP 20 Paper C/PAP 20	
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Non presente Not present		

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 - www.frascheriprofessionale.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

ORGANIZZAZIONE CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM) ISO 9001 E ISO 22000

[ORG10-MA1-A3 rev. 20 del 27/08/2024 - ORG10-MA1-A3 rev. 20 of 2024/08/27]

Pg 3 of 4



Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 20% Speciale Cucina in contenitore Brik Base da 1 litro

Frascheri Arianna UHT cream 20% fat Special for Cooking in
1 litre Brik Base



UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE	Pedana tipo epal		
	Tara	24	Kg
	Scatole in cartone per strato	12	numero
	Strati per pallet	6	numero
	Scatole in cartone per pallet	72	numero
	Contenitori per pallet	864	numero
	Peso netto	908	Kg
	Peso lordo	932	Kg
HANDLING UNIT	Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4)		
	Epal type platform		
	Tare	24	Kg
	Cardboard box per layer	12	number
	Layers per pallet	6	number
	Cardboard box per pallets	72	number
	Briks per pallet	864	number
	Net weight	908	Kg
PRODOTTI E CONFEZIONATO	Gross weight	932	Kg
	Wrapping of the palletized unit with plastic stretch film (LDPE 4)		
PRODOTTI E CONFEZIONATO	nello stabilimento di Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italia		
PRODUCED AND PACKAGED	at the factory in Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italy		
APPROVAL NUMBER	IT 07 23 UE		

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 - www.frascheriprofessionale.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

ORGANIZZAZIONE CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM) ISO 9001 E ISO 22000

[ORG10-MA1-A3 rev. 20 del 27/08/2024 - ORG10-MA1-A3 rev. 20 of 2024/08/27]

Pg 4 of 4