



Burro Arianna 1000 g Senza lattosio

Lactose free Arianna Butter 1000 g



CODICE PRODOTTO - PRODUCT CODE

13

CODICE EAN - EAN CODE

8006543000134

CODICE DOGANALE - HS CODE

0405101197

DENOMINAZIONE LEGALE - LEGAL NAME

Burro Senza Lattosio 1000 g
Lactose free butter 1000 g

DESCRIZIONE PRODOTTO - PRODUCT DESCRIPTION

Panetto di burro da 1000 g. Prodotto ottenuto da crema di latte delattosata sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione [Reg. (EU) N. 1308/2013 e s.m.i.]. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute.
Butter stick of 1000 g. Obtained from lactose free cow milk cream that has undergone centrifugation and pasteurisation [Reg. (EU) n.1308/2013 e s.m.a.]. The product is intended for all individuals if compatible with their state of health.

QUANTITÀ NOMINALE - NOMINAL QUANTITY

1000 g e

ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA - INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL

Crema di **LATTE** pastorizzata senza lattosio, fermenti lattici.
Lactose free pasteurized **MILK CREAM**, lactic ferments.

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 - ORIGIN

Origine del latte: Italia
Milk origin: Italy

OGM STATUS - 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.
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.

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. 04 del 17/03/2025 - ORG10-MA1-A3 rev. 04 of 2025/03/17]

Pg 1 of 4



Burro Arianna 1000 g Senza lattosio

Lactose free Arianna Butter 1000 g

CARATTERISTICHE SENSORIALI - SENSORY CHARACTERISTICS

Forma: panetto da 1000 g
Aspetto: lucido, compatto ed omogeneo
Colore: da bianco a giallo paglierino
Odore: leggero, gradevole, tipico
Sapore: gradevole e delicato
Form: stick of 1000 g
Appearance and texture: lucid, compact and homogeneous
Colour: from white to straw
Smell: delicate, pleasant and typical
Flavour: pleasant and delicate

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE - CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

Umidità: max 16 % p/p
Grasso: $\geq 83\%$ p/p
Residuo secco: 1% p/p
Numero di perossidi: $< 0,6$ meq O_2/Kg
Acidità in acido oleico: 0,3 – 0,6 % p/p
Fosfatasi alcalina: negativa
Inibenti: assenti
pH: 4,5 – 6,0
Humidity: max 16 % w/w
Fat: $\geq 83\%$ w/w
Dry residue: 1% w/w
Number of peroxidase: < 0.6 meq O_2/Kg
Acidity in oleic acid: 0.3 – 0.6% w/w
Alkaline phosphatase: negative
Inhibents: absent
pH: 4.5 – 6.0

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g) - NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)

Energia: 3144 kJ / 751 kcal
Grassi: 83 g
di cui acidi grassi saturi: 56 g
Carboidrati: 0,5 g
di cui zuccheri: 0,5 g * (*Tra gli zuccheri il tenore di lattosio è meno di 0,1 g per 100 g. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio)
Proteine: 0,5 g
Sale: 0,03 g
Vitamina A: 930 µg ** (** 116% VNR Valori Nutritivi di Riferimento)
Energia: 3144 kJ / 751 kcal
Fat: 83 g
of which saturated: 56 g
Carbohydrate: 0.5 g
of which sugars: 0.5 g * (*Among the sugars, the lactose is less than 0.1 g per 100 g. The product contains glucose and galactose as a result of splitting the lactose)
Protein: 0.5 g
Salt: 0.03 g
Vitamin A: 930 µg ** (** 116% DRI Daily Reference Intake)

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. 04 del 17/03/2025 - ORG10-MA1-A3 rev. 04 of 2025/03/17]

Pg 2 of 4



Burro Arianna 1000 g Senza lattosio

Lactose free Arianna Butter 1000 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Escherichia coli: <100 ufc /g

Stafilococchi coagulasi positivi: <100 ufc /g

Muffe e Lieviti: <30 ufc/g

Listeria monocytogenes e *Salmonella* spp.: assente in 25 g

Escherichia coli: <100 cfu/g

Coagulase staphylococchi positive: <100 cfu/g

Moulds and Yeast: <30 cfu/g

Listeria monocytogenes e *Salmonella* spp.: absent in 25 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE - STORAGE AND CONSUMER INFORMATION

Conservare in frigorifero a una temperatura compresa tra +1°C e +6°C.

Store in refrigerator at a temperature between +1°C and +6°C.

MODALITÀ DI TRASPORTO - TRANSPORT CONDITIONS

Conservare in frigorifero tra +1°C e +6°C. In distribuzione frazionata: tolleranza sino a +14°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.

Store at refrigerated temperature between +1°C e +6°C. In fractional distribution: tolerance up to +14°C. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.

SHELF LIFE - SHELF LIFE

150 giorni per prodotto in confezione integra, conservato secondo le indicazioni riportate in etichetta. "Da consumarsi preferibilmente entro il: vedere la data riportata sulla confezione" (TMC espresso in giorno, mese ed anno).

150 days for unopened product, stored according to the instructions on the label. "Best before: see the date on the package" (best before date expressed in day, month and year).

LOTTO - LOT

Termine minimo di conservazione (gg/mm/aa), lotto (codice numerico).

Best before date (dd/mm/yy), lot (numerical code).

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO - PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Carta pergamena. Dimensioni del panetto da 1000 g: 9 x 18 x 6,5 cm (L x P x H)

Parchment paper. Size of the 1000 g stick: 9 x 18 x 6.5 cm (L x w x H)

IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO - PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT

Dichiarata dal produttore

Declared by manufacturer

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO - CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS

Panetto da 1000 g

Peso netto: 1,000 Kg

Tara (incarto): 0,009 Kg

Peso lordo: 1,009 Kg

1000 g butter stick

Net weight: 1.000 Kg

Tare (wrapping): 0.009 Kg

Gross weight: 1.009 Kg

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA - SELLING UNIT CHARACTERISTICS

Vedi caratteristiche dell'unità di consumo

See features of the consumption unit

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. 04 del 17/03/2025 - ORG10-MA1-A3 rev. 04 of 2025/03/17]

Pg 3 of 4



Burro Arianna 1000 g Senza lattosio

Lactose free Arianna Butter 1000 g

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO - SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Cartone da 10 panetti da 1000 g
Peso netto: 10,100 Kg
Tara (scatola): 0,200 Kg
Peso lordo: 10,300 Kg
Dimensioni: 19,5 x 31,3 x 20 cm (H x P x L)
Cardboard box with 10 butter stick of 1000 g
Net weight: 10.100 Kg
Tare (cardboard box): 0.200 Kg
Gross weight: 10.300 Kg
Size: 19.5 x 31.3 x 20 cm (H x w x L)

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO - TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Non presente
Not present

ETICHETTATURA AMBIENTALE - ENVIRONMENTAL LABELING

Carta pergamena: C / PAP 81 - CARTA
Scatola in cartone: C/PAP 20 - CARTA
Parchment paper: C / PAP 81 - PAPER
Cardboard box: C/PAP 20 - PAPER

UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE - HANDLING UNIT

Pedana tipo epal: 1200 x 800 x 120 mm
Tara: 25 Kg
Cartoni per strato: 14
Strati per pallet: 5
Cartoni per pallet: 70
Pani per pallet: 700
Peso netto (prodotto finito): 720 Kg
Peso lordo (incluso pallet): 745 Kg
Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE)
Epal type platform: 1200 x 800 x 120 mm
Tare: 25 Kg
Cardboard box per layer: 14
Layers per pallet: 5
Cardboard box per pallet: 70
Sticks per pallet: 700
Net weight (products): 720 kg
Gross weight (including pallets): 745 Kg
Wrapping of the palletized unit with plastic stretch film (LDPE 4)

PRODOTTO E CONFEZIONATO - PRODUCED AND PACKAGED

nello stabilimento di Via Newton, 38 42100 GAIDA - REGGIO EMILIA (RE) Italia
At the factory in Via Newton, 38 42100 GAIDA - REGGIO EMILIA (RE) Italy

APPROVAL NUMBER

IT 08 40 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 - 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. 04 del 17/03/2025 - ORG10-MA1-A3 rev. 04 of 2025/03/17]

Pg 4 of 4