



# Panna ARIANNA® M.G. 35% pastorizzata ad elevata temperatura in contenitore Tetra Rex® da 1 litro

ARIANNA® pasteurized at high temperature cream  
35% fat in 1 litre Tetra Rex®



Ottenuta mediante centrifuga di latte fresco, è sottoposta a trattamento termico di pastorizzazione ad elevata temperatura ed a successivo immediato raffreddamento, con conseguente confezionamento in modalità semi-asettica. 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, mediante stoccaggio a temperatura di refrigerazione, 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, dessert, cioccolata calda e fragole.

Obtained by centrifuging fresh milk, and then pasteurized at high temperature, immediately cooled and semi-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, at refrigerated temperature, 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.

|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CODICE PRODOTTO</b><br><b>PRODUCT CODE</b>                                                         | <b>15</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>CODICE EAN</b><br><b>EAN CODE</b>                                                                  | <b>8006543000158</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>CODICE DOGANALE</b><br><b>HS CODE</b>                                                              | <b>04015031</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>DENOMINAZIONE LEGALE</b><br><b>LEGAL NAME</b>                                                      | Panna pastorizzata ad elevata temperatura<br>Cream pasteurized at high temperature                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>                                                                           | Crema ottenuta mediante scrematura di latte fresco, sottoposta a pastorizzazione ad elevata temperatura, confezionata in TETRA REX® Plant-Based da 1 litro, con tappo richiudibile. Ideale da montare, per gelateria e dolci.<br>Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute.<br>Cream obtained through skimmed fresh milk, undergone pasteurization at high temperature, packaged in TETRA REX® Plant-Based 1 litre brik, with reclosable cap. For whipping and for ice cream producers/shops and pastries.<br>The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health. |
| <b>PRODUCT DESCRIPTION</b>                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>QUANTITÀ NOMINALE</b><br><b>NOMINAL QUANTITY</b>                                                   | <b>1000 ml e</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA</b><br><b>INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL</b>     | Crema di LATTE<br>MILK cream                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>ALLERGENI [ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011]</b><br><b>ALLERGENS [ANNEX II REG. (EU) 1169/2011]</b> | Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)<br>Milk and milk products (including lactose)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>ORIGINE DEL LATTE</b><br><b>MILK ORIGIN</b>                                                        | <b>Italia</b><br><b>Italy</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>OGM STATUS</b>                                                                                     | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>OGM STATUS</b>                                                                                     | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b>                                                                     | Forma: il prodotto assume la forma del contenitore.<br>Colore: bianco panna<br>Odore: caratteristico, tipico di panna<br>Sapore: caratteristico, tipico di panna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>SENSORY CHARACTERISTICS</b>                                                                        | Form: the product assumes the form of the container<br>Colour: cream white<br>Smell: characteristic, typical of cream<br>Flavour: characteristic, typical of cream                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |



# Panna ARIANNA® M.G. 35% pastorizzata ad elevata temperatura in contenitore

## Tetra Rex® da 1 litro

ARIANNA® pasteurized at high temperature cream  
35% fat in 1 litre Tetra Rex®



|                                                                                                |                                                                                                                                                                                                |             |                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------|
| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE                                                                | Grasso                                                                                                                                                                                         | 35%         | ± 1% p/p            |
|                                                                                                | Umidità                                                                                                                                                                                        | 56,6%       | p/p                 |
|                                                                                                | Residuo secco                                                                                                                                                                                  | 43,4%       | p/p                 |
|                                                                                                | Residuo secco magro                                                                                                                                                                            | 8,4%        | p/p                 |
|                                                                                                | Densità a +20°C                                                                                                                                                                                | 995         | g/l                 |
|                                                                                                | pH                                                                                                                                                                                             | 6,60 - 6,80 |                     |
|                                                                                                | Perossidasi                                                                                                                                                                                    | negativa    |                     |
|                                                                                                | Fosfatasi                                                                                                                                                                                      | negativa    |                     |
| CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS                                                            | Fat                                                                                                                                                                                            | 35%         | ± 1% w/w            |
|                                                                                                | Humidity                                                                                                                                                                                       | 56.6%       | w/w                 |
|                                                                                                | Dry residue                                                                                                                                                                                    | 43.4%       | w/w                 |
|                                                                                                | Dry fat-free residue                                                                                                                                                                           | 8.4%        | w/w                 |
|                                                                                                | Density at +20°C                                                                                                                                                                               | 995         | g/l                 |
|                                                                                                | pH                                                                                                                                                                                             | 6.60 - 6.80 |                     |
|                                                                                                | Peroxidase                                                                                                                                                                                     | negative    |                     |
|                                                                                                | Phosphate                                                                                                                                                                                      | negative    |                     |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE<br>(VALORI MEDI PER 100 g)                                          | Energia                                                                                                                                                                                        | 1394 / 338  | kJ / kcal           |
|                                                                                                | Grassi                                                                                                                                                                                         | 35          | g                   |
|                                                                                                | di cui acidi grassi saturi                                                                                                                                                                     | 24          | g                   |
|                                                                                                | Carboidrati                                                                                                                                                                                    | 3,7         | g                   |
|                                                                                                | di cui zuccheri                                                                                                                                                                                | 3,7         | g                   |
|                                                                                                | Proteine                                                                                                                                                                                       | 2,1         | g                   |
|                                                                                                | Sale                                                                                                                                                                                           | 0,10        | g                   |
|                                                                                                | Energy                                                                                                                                                                                         | 1394 / 338  | kJ / kcal           |
| NUTRITION DECLARATION<br>(AVERAGE VALUES PER 100 g)                                            | Fat                                                                                                                                                                                            | 35          | g                   |
|                                                                                                | of which saturated                                                                                                                                                                             | 24          | g                   |
|                                                                                                | Carbohydrate                                                                                                                                                                                   | 3.7         | g                   |
|                                                                                                | of which sugars                                                                                                                                                                                | 3.7         | g                   |
|                                                                                                | Protein                                                                                                                                                                                        | 2.1         | g                   |
|                                                                                                | Salt                                                                                                                                                                                           | 0.10        | g                   |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE                                                                | Enterobacteriaceae                                                                                                                                                                             | ≤10         | UFC/ml in 5/5 u.c.  |
|                                                                                                | Listeria monocytogenes                                                                                                                                                                         | assente     | in 25 g in 5/5 u.c. |
| MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS                                                                | Enterobacteriaceae                                                                                                                                                                             | ≤10         | CFU/ml in 5/5 s.u.  |
|                                                                                                | Listeria monocytogenes                                                                                                                                                                         | absent      | in 25 g in 5/5 s.u. |
| MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E<br>INFORMAZIONI AL CONSUMATORE<br>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 2 giorni.                                                                                                          |             |                     |
| MODALITÀ DI TRASPORTO<br>TRANSPORT CONDITIONS                                                  | 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 2 days.                                           |             |                     |
|                                                                                                | Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.                                                                                             |             |                     |
| SHELF LIFE                                                                                     | Store at refrigerated temperature between 0°C and + 4°C. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.                                                                 |             |                     |
|                                                                                                | 30 giorni successivi alla data di confezionamento. "Da consumare entro: vedere la data riportata sulla parte superiore della confezione" (data di scadenza espressa in giorno, mese ed anno).  |             |                     |
| LOTTO                                                                                          | 30 days after the packaging date. "Use by: see the date on the upper part of the package" (use by date expressed in day, month and year).                                                      |             |                     |
|                                                                                                | Data di scadenza (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                                                                                            | Use by 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.                      |             |                     |
|                                                                                                |                                                                                                                                                                                                |             |                     |



# Panna ARIANNA® M.G. 35% pastorizzata ad elevata temperatura in contenitore

## Tetra Rex® da 1 litro

ARIANNA® pasteurized at high temperature cream  
35% fat in 1 litre Tetra Rex®



### CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO

Contenitore TETRA REX® Plant-Based da 1 litro con tappo TwistCap™ OSO Plant-Based richiudibile (base in LDPE; cap in HDPE), in materiale multistrato laminato poliaccoppiato per latte e derivati (dall'esterno all'interno: PE/Paperboard/PE).

Il contenitore TETRA REX® Plant-Based, realizzato con materiali provenienti da fonti rinnovabili e sostenibili, è completamente riciclabile. Il suo cartone deriva da cellulosa ottenuta da foreste certificate FSC®, gestite in conformità a rigorosi standard ambientali. Il tappo e gli strati protettivi in plastica sono esclusivamente di origine vegetale perché costituiti da polietilene ottenuto da canna da zucchero, quindi senza l'utilizzo di fonti fossili.

Il tappo è ribaltabile, dotato di cerniera autobloccante e meccanismo a scatto per la chiusura e la successiva apertura; inoltre, rimane unito al resto della confezione ("Tethered Cap"), per prevenire l'abbandono dei rifiuti di plastica nell'ambiente.

Dimensioni: 230 x 70 x 70 mm (H x P x L).

### PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS

TETRA REX® Plant-Based 1 litre brik, with TwistCap™ OSO Plant-Based reclosable cap (base in LDPE; cap in HDPE), in multi-layer polycoupled laminated material for milk and milk derivatives (from outside to inside: PE/Paperboard/PE).

Dimensions: 230 x 70 x 70 mm (H x W x L).

The TETRA REX® Plant-Based brik, made of materials from renewable and sustainable sources, is completely recyclable. Its board derives from cellulose obtained from certificate FSC® forests, managed in compliance with rigorous environmental standards. The cap and the protective layers of plastic are exclusively of vegetable origin because they consist of polyethylene obtained from sugar cane, therefore without the use of fossil sources.

The opening/closing system, which has been designed to stay attached to the rest of the carton package ("Tethered Cap") to help prevent plastic litter in the environment. It is a new flip cap concept with a self-locking hinge, with closure snaps shut for later consumption.

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

Dichiarata dal produttore  
Declared by manufacturer

### ETICHETTATURA AMBIENTALE ENVIRONMENTAL LABELING

Contenitore per liquidi  
Pack for liquids

Carta C/PAP 81  
Paper C/PAP 81

### CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO

Contenitore TETRA REX® Plant-Based da 1 litro

|                            |       |    |
|----------------------------|-------|----|
| Peso netto                 | 0,995 | Kg |
| Tara (contenitore + tappo) | 0,032 | Kg |
| Peso lordo                 | 1,027 | Kg |

### CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS

TETRA REX® Plant-Based 1 litre brik

|                   |       |    |
|-------------------|-------|----|
| Net weight        | 0.995 | Kg |
| Tare (brik + cap) | 0.032 | Kg |
| Gross weight      | 1.027 | Kg |

### CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA SELLING UNIT CHARACTERISTICS

Vedi caratteristiche dell'unità di consumo  
See features of the consumption unit

### CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO

Scatola in cartone a perdere da 10 contenitori TETRA REX® Plant-Based da 1 litro

|                                     |                 |                |
|-------------------------------------|-----------------|----------------|
| Peso netto                          | 10,3            | Kg             |
| Tara                                | 0,2             | Kg             |
| Peso lordo                          | 10,4            | Kg             |
| Dimensioni della scatola in cartone | 240 x 155 x 375 | mm (H x P x L) |

### SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Cardboard box (to lose) for 10 TETRA REX® Plant-Based briks of 1 litre

|                          |                 |                |
|--------------------------|-----------------|----------------|
| Net weight               | 10.3            | Kg             |
| Tare                     | 0.2             | Kg             |
| Gross weight             | 10.4            | Kg             |
| Cardboard box dimensions | 240 x 155 x 375 | mm (H x P 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



# Panna ARIANNA® M.G. 35% pastorizzata ad elevata temperatura in contenitore Tetra Rex® da 1 litro

ARIANNA® pasteurized at high temperature cream  
35% fat in 1 litre Tetra Rex®



|                         |                                                                                |                  |        |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|
| UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE | Pedana tipo epal                                                               | 1200 x 800 x 150 | mm     |
|                         | Tara                                                                           | 24               | Kg     |
|                         | Scatole in cartone per strato                                                  | 15               | numero |
|                         | Strati per pallet                                                              | 5                | numero |
|                         | Scatole in cartone per pallet                                                  | 75               | numero |
|                         | Contenitori per pallet                                                         | 750              | numero |
|                         | Peso netto                                                                     | 782              | Kg     |
|                         | Peso lordo                                                                     | 806              | Kg     |
| HANDLING UNIT           | Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4) |                  |        |
|                         | Epal type platform                                                             | 1200 x 800 x 150 | mm     |
|                         | Tare                                                                           | 24               | Kg     |
|                         | Cardboard box per layer                                                        | 15               | number |
|                         | Layers per pallet                                                              | 5                | number |
|                         | Cardboard box per pallets                                                      | 75               | number |
|                         | Briks per pallet                                                               | 750              | number |
|                         | Net weight                                                                     | 782              | Kg     |
| PRODOTTO E CONFEZIONATO | Gross weight                                                                   | 806              | Kg     |
|                         | Wrapping of the palletized unit with plastic stretch film (LDPE 4)             |                  |        |
|                         | 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                                                                    |                  |        |