



# Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 35% in contenitore Bag in Box da 10 litri

Frascheri Arianna UHT cream 35% fat in 10 litres Bag in  
Box



|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |             |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|
| CODICE PRODOTTO<br>PRODUCT CODE                                                         | 2157                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |          |
| CODICE EAN<br>EAN CODE                                                                  | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |          |
| CODICE DOGANALE<br>HS CODE                                                              | 040150                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |          |
| DENOMINAZIONE LEGALE<br>LEGAL NAME                                                      | Panna UHT a lunga conservazione<br>Long life UHT cream                                                                                                                                                                                                                                                       |             |          |
| DESCRIZIONE PRODOTTO                                                                    | Panna sottoposta ad omogeneizzazione, stabilizzata termicamente mediante trattamento UHT, confezionata asetticamente in BAG IN BOX da 10 litri, con tappo richiudibile. Per dolci e da cucina. Senza conservanti.<br>Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. |             |          |
| PRODUCT DESCRIPTION                                                                     | Homogenized cream, thermally stabilized through UHT treatment, aseptically packaged in BAG IN BOX 10 litres, with reclosable cap. For desserts and cooking. Free from preservatives.<br>The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.                                  |             |          |
| QUANTITÀ NOMINALE<br>NOMINAL QUANTITY                                                   | 10 l                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |          |
| ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN<br>ETICHETTA                                     | Crema di LATTE                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |          |
| INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL                                                         | MILK cream                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |          |
| ALLERGENI [ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011]<br>ALLERGENS [ANNEX II REG. (EU) 1169/2011] | Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).<br>Milk and milk products (including lactose).                                                                                                                                                                                                       |             |          |
| ORIGINE DEL LATTE<br>MILK ORIGIN                                                        | Italia<br>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.<br>Colore: bianco panna<br>Odore: caratteristico, tipico di panna UHT<br>Sapore: caratteristico, tipico di panna UHT                                                                                                                                     |             |          |
| SENSORY CHARACTERISTICS                                                                 | Form: the product assumes the form of the container<br>Colour: cream white<br>Smell: characteristic, typical of UHT cream<br>Flavour: characteristic, typical of UHT cream                                                                                                                                   |             |          |
| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE                                                         | Grasso                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 35%         | ± 1% p/p |
|                                                                                         | Umidità                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 59,4%       | p/p      |
|                                                                                         | Residuo secco                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 40,6%       | p/p      |
|                                                                                         | Residuo secco magro                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 5,5%        | p/p      |
|                                                                                         | Densità a +20°C                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 996         | g/l      |
|                                                                                         | pH                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6,60 - 6,80 |          |
|                                                                                         | Perossidasi                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | negativa    |          |
|                                                                                         | Fosfatasi                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | negativa    |          |
| CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS                                                     | Fat                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 35%         | ± 1% w/w |
|                                                                                         | Humidity                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 59.4%       | w/w      |
|                                                                                         | Dry residue                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 40.6%       | w/w      |
|                                                                                         | Dry fat-free residue                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 5.5%        | w/w      |
|                                                                                         | Density at +20°C                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 996         | g/l      |
|                                                                                         | pH                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6.60 - 6.80 |          |
|                                                                                         | Peroxidase                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | negative    |          |
|                                                                                         | Phosphate                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | negative    |          |

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](http://www.frascheri.it) - [www.frascheriprofessionale.it](http://www.frascheriprofessionale.it) - [info@frascheri.it](mailto: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. 07 del 27/08/2024 - ORG10-MA1-A3 rev. 07 of 2024/08/27]

Pg 1 of 3



## Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 35% in contenitore Bag in Box da 10 litri

Frascheri Arianna UHT cream 35% fat in 10 litres Bag in  
Box



|                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                             |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE<br>(VALORI MEDI PER 100 g)                                          | Energia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1381 / 335                                                                  | kJ / kcal    |
|                                                                                                | Grassi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 35                                                                          | g            |
|                                                                                                | di cui acidi grassi saturi                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 23                                                                          | g            |
|                                                                                                | Carboidrati                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3,3                                                                         | g            |
|                                                                                                | di cui zuccheri                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3,0                                                                         | g            |
|                                                                                                | Proteine                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1,7                                                                         | g            |
|                                                                                                | Sale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 0,06                                                                        | g            |
|                                                                                                | NUTRITION DECLARATION<br>(AVERAGE VALUES PER 100 g)                                                                                                                                                                                                                                                                    | Energy                                                                      | 1381 / 335   |
| Fat                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 35                                                                          | g            |
| of which saturated                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 23                                                                          | g            |
| Carbohydrate                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3.3                                                                         | g            |
| of which sugars                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3.0                                                                         | g            |
| Protein                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1.7                                                                         | g            |
| Salt                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 0.06                                                                        | g            |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Carica microbica mesofila a 30°C<br>(dopo incubazione a 30°C per 15 giorni) | ≤10          |
|                                                                                                | Controllo organolettico dopo incubazione per 15 giorni a 30°C                                                                                                                                                                                                                                                          | normale                                                                     |              |
|                                                                                                | Mesophilic microbial load at 30°C<br>(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<br>INFORMAZIONI AL CONSUMATORE<br>STORAGE AND CONSUMER INFORMATION | Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C fino al momento dell'uso.<br>Dopo l'apertura conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C e consumare entro 3 giorni.<br>Store at refrigerated temperature between 0°C and + 4°C. Once opened store at refrigerated<br>temperature between 0°C and + 4°C and use within 3 days. |                                                                             |              |
|                                                                                                | Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.<br>Store at refrigerated temperature between 0°C and + 4°C. Transport with hygienically suitable<br>vehicles with suitable supports.                                                                                |                                                                             |              |
| MODALITÀ DI TRASPORTO<br>TRANSPORT CONDITIONS                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                             |              |
| SHELF LIFE                                                                                     | 180 giorni successivi alla data di confezionamento. Termine minimo di conservazione espresso in<br>giorno, mese ed anno, indicato in etichetta.                                                                                                                                                                        |                                                                             |              |
| SHELF LIFE                                                                                     | 180 days after the packaging date. Best before date expressed in day, month and year, indicated on<br>the label.                                                                                                                                                                                                       |                                                                             |              |
| LOTTO                                                                                          | Termine minimo di conservazione (gg/mm/aaaa), lotto (“Laaddd” dove L = lotto, aa = ultime due<br>cifre dell’anno e ddd = giorno progressivo annuo di confezionamento calendario Giuliano) e ora di<br>confezionamento.                                                                                                 |                                                                             |              |
| LOT                                                                                            | Best before date (dd/mm/yyyy), lot (“Lydddd” where L = lot, yy = last two digits of the year and ddd<br>= progressive annual day of packaging, Julian calendar) and packaging time.                                                                                                                                    |                                                                             |              |
| CARATTERISTICHE DELL’IMBALLO PRIMARIO                                                          | Sacco, munito di tappo in plastica richiudibile, per uso alimentare, costituito da uno strato interno,<br>a contatto con l'alimento, in LLDPE ed uno strato esterno in PE/Met PET/PE.                                                                                                                                  |                                                                             |              |
| PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS                                                              | Bag, with plastic reclosable cap, for food use made with an internal layer of LLDPE and an external<br>layer of PE/Met PET/PE.                                                                                                                                                                                         |                                                                             |              |
| ETICHETTATURA AMBIENTALE                                                                       | Sacco                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Plastica 7                                                                  |              |
| ENVIRONMENTAL LABELING                                                                         | Tappo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Plastica LDPE 4                                                             |              |
|                                                                                                | Bag                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Plastic 7                                                                   |              |
|                                                                                                | Cap                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Plastic LDPE 4                                                              |              |
| IDONEITÀ ALIMENTARE DELL’IMBALLO<br>PRIMARIO                                                   | Dichiarata dal produttore                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                             |              |
| PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR<br>FOOD CONTACT                                              | Declared by manufacturer                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                             |              |

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](http://www.frascheri.it) - [www.frascheriprofessionale.it](http://www.frascheriprofessionale.it) - [info@frascheri.it](mailto: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. 07 del 27/08/2024 - ORG10-MA1-A3 rev. 07 of 2024/08/27]

Pg 2 of 3



# Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 35% in contenitore Bag in Box da 10 litri

Frascheri Arianna UHT cream 35% fat in 10 litres Bag in  
Box



|                                         |                                                                                |                 |                |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------|
| CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO   | BAG da 10 litri                                                                |                 |                |
|                                         | Peso netto                                                                     | 10,0            | Kg             |
|                                         | Tara (bag + tappo)                                                             | 0,069           | Kg             |
|                                         | Peso lordo                                                                     | 10,0            | Kg             |
| CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS        | 10 litre BAG                                                                   |                 |                |
|                                         | Net weight                                                                     | 10.0            | Kg             |
|                                         | Tare (bag + cap)                                                               | 0.069           | Kg             |
|                                         | Gross weight                                                                   | 10.0            | Kg             |
| CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA   | Vedi caratteristiche dell'unità di consumo                                     |                 |                |
| SELLING UNIT CHARACTERISTICS            | See features of the consumption unit                                           |                 |                |
| CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO | Scatola in cartone a perdere contenente 1 BAG da 10 litri                      |                 |                |
|                                         | Peso netto                                                                     | 10,0            | Kg             |
|                                         | Tara                                                                           | 0,264           | Kg             |
|                                         | Peso lordo                                                                     | 10,3            | Kg             |
|                                         | Dimensioni della scatola in cartone                                            | 270 x 190 x 230 | mm (H x P x L) |
| SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS     | Cardboard box (to lose) for 1 BAG of 10 litres                                 |                 |                |
|                                         | Net weight                                                                     | 10.0            | Kg             |
|                                         | Tare                                                                           | 0.264           | Kg             |
|                                         | Gross weight                                                                   | 10.3            | Kg             |
|                                         | Cardboard box dimensions                                                       | 270 x 190 x 230 | mm (H x W x L) |
| ETICHETTATURA AMBIENTALE                | Scatola in cartone                                                             | Carta C/PAP 20  |                |
| ENVIRONMENTAL LABELING                  | Cardboard box                                                                  | Paper C/PAP 20  |                |
| CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO  | Non presente                                                                   |                 |                |
| TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS      | Not present                                                                    |                 |                |
| UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE                 | Pedana tipo epal                                                               |                 |                |
|                                         | Tara                                                                           | 24              | Kg             |
|                                         | BAG IN BOX per strato                                                          | 20              | numero         |
|                                         | Strati per pallet                                                              | 4               | numero         |
|                                         | BAG IN BOX per pallet                                                          | 80              | numero         |
|                                         | Peso netto                                                                     | 823             | Kg             |
|                                         | Peso lordo                                                                     | 847             | Kg             |
|                                         | Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4) |                 |                |
| HANDLING UNIT                           | Epal type platform                                                             |                 |                |
|                                         | Tara                                                                           | 24              | Kg             |
|                                         | BAG IN BOX per layer                                                           | 20              | number         |
|                                         | Layers per pallet                                                              | 4               | number         |
|                                         | BAG IN BOX per pallets                                                         | 80              | number         |
|                                         | Net weight                                                                     | 823             | Kg             |
|                                         | Gross weight                                                                   | 847             | Kg             |
|                                         | Wrapping of the palletized unit with plastic stretch film (LDPE 4)             |                 |                |
| PRODOTTO 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](http://www.frascheri.it) - [www.frascheriprofessionale.it](http://www.frascheriprofessionale.it) - [info@frascheri.it](mailto: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. 07 del 27/08/2024 - ORG10-MA1-A3 rev. 07 of 2024/08/27]

Pg 3 of 3