



Panna pastorizzata ad elevata temperatura Frascheri per gelateria in contenitore Bag in Box da 5 litri

Frascheri cream pasteurized at high temperature for ice cream producers/shops in 5 litres Bag in Box



CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	27
CODICE EAN EAN CODE	-
CODICE DOGANALE HS CODE	040150
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Panna pastorizzata ad elevata temperatura Pasteurized at high temperature cream
DESCRIZIONE PRODOTTO	Crema ottenuta mediante scrematura di latte fresco, sottoposta a pastorizzazione ad elevata temperatura, confezionata in BAG IN BOX da 5 litri, con tappo richiudibile. Ideale da montare, per gelateria e dolci. Senza conservanti. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute.
PRODUCT DESCRIPTION	Cream obtained through skimmed fresh milk, undergone pasteurization at high temperature, packaged in 5 litres BAG IN BOX, with reclosable cap. To whip, for ice cream producers/shops and pastries. Free from preservatives. The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.
QUANTITÀ NOMINALE NOMINAL QUANTITY	5 l
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	Crema di LATTE fresco Fresh 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 Sapore: caratteristico, tipico di panna
SENSORY CHARACTERISTICS	Form: the product assumes the form of the container Colour: cream white Smell: characteristic, typical of cream Flavour: characteristic, typical of 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

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. 26 del 12/08/2024 - ORG10-MA1-A3 rev. 26 of 2024/08/12]

Pg 1 of 3



Panna pastorizzata ad elevata temperatura Frascheri per gelateria in contenitore Bag in Box da 5 litri

Frascheri cream pasteurized at high temperature for ice cream producers/shops in 5 litres Bag in Box



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	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (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
NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	Energy	1394 / 338	kJ / kcal
	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	<i>Enterobacteriaceae</i>	≤10	UFC/ml in 5/5 u.c.
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	in 5/5 u.c.
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	<i>Enterobacteriaceae</i>	≤10	UFC/0.1 ml in 5/5 s.u.
	<i>Listeria monocytogenes</i>	absent in 25 g	in 5/5 s.u.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE STORAGE AND CONSUMER INFORMATION	Conservare tra 0°C e + 4°C. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni. Store between 0°C e + 4°C. Once opened, store in fridge and use within 2 days.		
MODALITÀ DI TRASPORTO	Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.		
TRANSPORT CONDITIONS	Store at refrigerated temperature between 0°C and + 4°C. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.		
SHELF LIFE	12 giorni successivi alla data di confezionamento. Data di scadenza espressa in giorno, mese ed anno, indicato in etichetta.		
SHELF LIFE	12 days after the packaging date. Use by date expressed in day, month and year, indicated on the label.		
LOTTO LOT	Data di scadenza (gg/mm/aaaa) Use by date (dd/mm/yyyy)		
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Sacco, munito di tappo in plastica richiudibile in LLDPE, per uso alimentare, costituito da uno strato interno, a contatto con l'alimento, in LLDPE ed uno strato esterno in LLDPE.		
PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Bag, with plastic reclosable cap in LLDPE, for food use made with an internal layer of LLDPE and an external layer of LLDPE.		
ETICHETTATURA AMBIENTALE	Sacco	Plastica 4	
	Tappo	Plastica 4	
ENVIRONMENTAL LABELING	Bag	Plastic 4	
	Spout and Cap	Plastic 4	



Panna pastorizzata ad elevata temperatura Frascheri per gelateria in contenitore Bag in Box da 5 litri

Frascheri cream pasteurized at high temperature for ice cream producers/shops in 5 litres Bag in Box



IDONEITÀ ALIMENTARE DELL’IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	Dichiarata dal produttore Declared by manufacturer		
CARATTERISTICHE DELL’UNITÀ DI CONSUMO	BAG da 5 litri		
	Peso netto	5,0	Kg
	Tara (bag + tappo)	0,042	Kg
	Peso lordo	5,0	Kg
CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS	5 litre BAG		
	Net weight	5.0	Kg
	Tare (bag + cap)	0.042	Kg
	Gross weight	5.0	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 contenente 1 BAG da 5 litri		
	Peso netto	5,0	Kg
	Tara	0,138	Kg
	Peso lordo	5,16	Kg
	Dimensioni della scatola in cartone	260 x 150 x 160	mm (H x P x L)
SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Cardboard box (to lose) for 1 BAG of 5 litres		
	Net weight	5.0	Kg
	Tare	0.138	Kg
	Gross weight	5.16	Kg
	Cardboard box dimensions	260 x 150 x 160	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		
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE	Pedana tipo epal		
	Tara	24	Kg
	BAG IN BOX per strato	35	numero
	Strati per pallet	4	numero
	BAG IN BOX per pallet	140	numero
	Peso netto	722	Kg
	Peso lordo	746	Kg
	Avvolgimento dell’unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4)		
HANDLING UNIT	Epal type platform		
	Tare	24	Kg
	BAG IN BOX per layer	35	number
	Layers per pallet	4	number
	BAG IN BOX per pallets	140	number
	Net weight	722	Kg
	Gross weight	746	Kg
	Wrapping of the palletized unit with plastic stretch film (LDPE 4)		
PRODOTTO E CONFEZIONATO PRODUCED AND PACKAGED	nello stabilimento di Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italia 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. 26 del 12/08/2024 - ORG10-MA1-A3 rev. 26 of 2024/08/12]

Pg 3 of 3