



Panna ARIANNA® M.G. 38% pastorizzata ad elevata temperatura in contenitore

Tetra Rex® da 1 litro

ARIANNA® pasteurized at high temperature cream 38% fat in 1 litre Tetra Rex®



Ottenuta mediante centrifuga di latte fresco, è sottoposta a pastorizzazione ad elevata temperatura ed a successivo immediato raffreddamento, con conseguente confezionamento semi-asettico. Tale tecnologia garantisce la sicurezza igienico-sanitaria del prodotto e permette di mantenere invariate le sue caratteristiche chimico-fisiche, sensoriali e nutrizionali per tutta la durata commerciale, mediante stoccaggio a temperatura di refrigerazione, consentendo di avere una scorta senza problemi di scadenza.

È un prodotto estremamente versatile, adatto a diverse modalità di impiego.

PASTICCERIA. Sottoposta a battitura in macchina planetaria ad una temperatura costante compresa tra 0 e +4°C, assume una consistenza soffice e cremosa, sviluppando una buona resa e mantenendo una struttura consistente ed asciutta, ideale per la preparazione di decorazioni stabili e di semifreddi, senza che si verifichino problemi di sineresi e di formazione di cristalli di ghiaccio.

GELATERIA. Ideale per la produzione di gelato: da aggiungere in fase di mantecazione, favorisce un buon incremento di volume e la formazione di un tessuto cremoso, soffice e spatolabile.

RISTORAZIONE E CONSUMO DOMESTICO. Ottima anche in cucina, dona un gusto di raffinata delicatezza a primi e secondi piatti, amalgamandosi bene con gli altri ingredienti e favorendo un perfetto bilanciamento di sapori. Ideale anche per la preparazione di panne cotte, budini e torte varie.

Obtained by centrifuging fresh milk, which is then pasteurization 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 that stock can be maintained, at refrigerated temperature, without expiration date problems.

It is an extremely versatile product, suited to various uses.

PASTRY INDUSTRY. When whipped in a planetary mixer at a constant temperature of between 0 and +4°C, it has a fluffy and creamy consistency, with a good yield, maintaining a consistent, dry structure, perfect for the preparation of stable decorations and frozen desserts without problems of syneresis or the formation of ice crystals.

ICE CREAM INDUSTRY. Perfect for the production of ice cream: added in the creaming phase, it favours a good increase in volume and the formation of a creamy, fluffy and spreadable base.

RESTAURANT INDUSTRY AND HOME USE. Also excellent in cooking, it adds a delicate, refined taste to entrees and main dishes, blending well with the other ingredients, favouring perfectly balanced flavour. Also ideal for the preparation of cooked creams, pudding and a variety of cakes.

CODICE PRODOTTO	50
PRODUCT CODE	
CODICE EAN	8006543000509
EAN CODE	
CODICE DOGANALE	04015031
HS CODE	
DENOMINAZIONE LEGALE	Panna pastorizzata ad elevata temperatura
LEGAL NAME	Cream pasteurized at high temperature
DESCRIZIONE PRODOTTO	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. 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 TETRA REX® Plant-Based 1 litre brik, with reclosable cap. For whipping and for ice cream producers/shops and pastries. The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.
QUANTITÀ NOMINALE	1000 ml e
NOMINAL QUANTITY	
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA	Crema di LATTE
INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	MILK cream
ALLERGENI [ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011]	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
ALLERGENS [ANNEX II REG. (EU) 1169/2011]	Milk and milk products (including lactose)
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MILK ORIGIN	Italy



Panna ARIANNA® M.G. 38% pastorizzata ad elevata temperatura in contenitore

Tetra Rex® da 1 litro

ARIANNA® pasteurized at high temperature cream 38% fat in 1 litre Tetra Rex®



OM 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	38%	± 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	992	g/l
	pH	6,60 - 6,80	
	Perossidasi	negativa	
	Fosfatasi	negativa	
CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Fat	37%	± 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	992	g/l
	pH	6.60 - 6.80	
	Peroxidase	negative	
	Phosphate	negative	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	Energia	1468 / 356	kJ / kcal
	Grassi	37	g
	di cui acidi grassi saturi	25	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	1468 / 356	kJ / kcal
	Fat	37	g
	of which saturated	25	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 INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	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.		
STORAGE AND CONSUMER INFORMATION	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.		



Panna ARIANNA® M.G. 38% pastorizzata ad elevata temperatura in contenitore

Tetra Rex® da 1 litro

ARIANNA® pasteurized at high temperature cream
38% fat in 1 litre Tetra Rex®



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	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).		
SHELF LIFE	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).		
LOTTO	Data di scadenza (gg/mm/aa), lotto (“Laaddd” 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.		
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	Dichiarata dal produttore		
PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	Declared by manufacturer		
ETICHETTATURA AMBIENTALE	Contenitore per liquidi	Carta C/PAP 81	
ENVIRONMENTAL LABELING	Pack for liquids	Paper C/PAP 81	
CARATTERISTICHE DELL’UNITÀ DI CONSUMO	Contenitore TETRA REX® Plant-Based da 1 litro		
CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS	Peso netto	0,992	Kg
	Tara (contenitore + tappo)	0,032	Kg
	Peso lordo	1,024	Kg
	TETRA REX® Plant-Based 1 litre brik		
	Net weight	0.992	Kg
	Tare (brik + cap)	0.032	Kg
	Gross weight	1.024	Kg



Panna ARIANNA® M.G. 38% pastorizzata ad elevata temperatura in contenitore

Tetra Rex® da 1 litro

ARIANNA® pasteurized at high temperature cream
38% fat in 1 litre Tetra Rex®



CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA SELLING UNIT CHARACTERISTICS	Vedi caratteristiche dell'unità di consumo See features of the consumption unit		
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Scatola in cartone a perdere da 10 contenitori TETRA REX® Plant-Based da 1 litro		
	Peso netto	10,2	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)
	Cardboard box (to lose) for 10 TETRA REX® Plant-Based briks of 1 litre		
	Net weight	10.2	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		
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE HANDLING UNIT	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	780	Kg
	Peso lordo	804	Kg
	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	780	Kg
	Gross weight	804	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		