Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 20% Speciale Cucina in contenitore Brik Base da 1 litro

Frascheri Arianna UHT cream 20% fat Special for Cooking in 1 litre Brik Base

Ottenuta mediante centrifuga di latte fresco, è sottoposta a trattamento termico UHT ("Ultra Alta Temperatura") ed a successivo immediato raffreddamento, con conseguente confezionamento 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, consentendo di avere una scorta senza problemi di scadenza.
È un prodotto particolarmente adatto per la RISTORAZIONE ed il CONSUMO DOMESTICO: dona un gusto di raffinata delicatezza a primi e secondi piatti, amalgamandosi bene con gli altri ingredienti e favorendo un perfetto bilanciamento di sapori.
Obtained by centrifuging fresh milk, and then UHT (Ultra High Temperature) treated, immediately cooled and 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 without expiration date problems.
Suitable for RESTAURANTS and DOMESTIC USE, gives a taste of exquisite delicacy in first and second courses, it mixes well with other ingredients and gives a perfect balance of flavours.

CODICE PRODOTTO **PRODUCT CODE**	**122**
CODICE EAN **EAN CODE**	-
CODICE DOGANALE **HS CODE**	**04015011**
DENOMINAZIONE LEGALE **LEGAL NAME**	Panna UHT a lunga conservazione Long life UHT cream
DESCRIZIONE PRODOTTO **PRODUCT DESCRIPTION**	Panna sottoposta ad omogeneizzazione, stabilizzata termicamente mediante trattamento UHT, confezionata asetticamente in TETRA BRIK® BASE da 1 litro. Speciale da cucina. Senza conservanti. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. Homogenized cream, thermally stabilized through UHT treatment, aseptically packaged in TETRA BRIK® BASE 1 litre. Special for for cooking. Free from preservatives. The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.
QUANTITÀ NOMINALE **NOMINAL QUANTITY**	**1000 ml** ℮
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA	Crema di **LATTE**
INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	**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 **OGM STATUS**	Frascheri S.p.A., in riferimento alla pertinente normativa in vigore, dichiara che, sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, il prodotto fornito non è ottenuto da e non contiene OGM. Frascheri S.p.A. declares that, with reference to the current legislation, based on the information received from their suppliers and the knowledge acquired up to now, the supplied product is not obtained from or contain GMOs.
CARATTERISTICHE SENSORIALI **SENSORY CHARACTERISTICS**	Forma: il prodotto assume la forma del contenitore. Colore: bianco panna Odore: caratteristico, tipico di panna UHT Sapore: caratteristico, tipico di panna UHT Form: the product assumes the form of the container Colour: cream white Smell: characteristic, typical of UHT cream Flavour: characteristic, typical of UHT cream

Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 20% Speciale Cucina in contenitore Brik Base da 1 litro

Frascheri Arianna UHT cream 20% fat Special for Cooking in 1 litre Brik Base

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Grasso	20%	± 2% p/p
	Umidità	71,6%	p/p
	Residuo secco	28,4%	p/p
	Residuo secco magro	7,9%	p/p
	Densità a +20°C	1014	g/l
	pH	6,60 - 6,80	
	Perossidasi	negativa	
	Fosfatasi	negativa	
CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Fat	20%	± 2% w/w
	Humidity	71.6%	w/w
	Dry residue	28.4%	w/w
	Dry fat-free residue	7.9%	w/w
	Density at +20°C	1014	g/l
	pH	6.60 - 6.80	
	Peroxidase	negative	
	Phosphate	negative	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	Energia	864 / 209	kJ / kcal
	Grassi	20	g
	di cui acidi grassi saturi	13	g
	Carboidrati	4,3	g
	di cui zuccheri	4,1	g
	Proteine	3,0	g
	Sale	0,08	g
NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	Energy	864 / 209	kJ / kcal
	Fat	20	g
	of which saturated	13	g
	Carbohydrate	4.3	g
	of which sugars	4.1	g
	Protein	3.0	g
	Salt	0.08	g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica microbica mesofila a 30°C (dopo incubazione a 30°C per 15 giorni)	≤10	UFC / 0,1 ml
	Controllo organolettico dopo incubazione per 15 giorni a 30°C	normale	
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Mesophilic microbial load at 30°C (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 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 3 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 3 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	**180** giorni successivi alla data di confezionamento. "Da consumarsi preferibilmente entro il: vedere la data riportata sulla parte superiore della confezione" (termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno).
SHELF LIFE	**180** days after the packaging date. "Best before: see the date on the upper part of the package" (best before date expressed in day, month and year).

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

Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 20% Speciale Cucina in contenitore Brik Base da 1 litro

Frascheri Arianna UHT cream 20% fat Special for Cooking in 1 litre Brik Base

LOTTO	Termine minimo di conservazione (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	Best before 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 BRIK® BASE da 1 litro, in materiale multistrato laminato poliaccoppiato per latte e derivati (dall'esterno all'interno: PE/Paperboard/PE/Aluminium/Low adh PE e mPE). Dimensioni del contenitore: 165 x 65 x 95 mm (H x P x L).		
PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS	1 litre TETRA BRIK® BASE, in multi-layer polycoupled laminated material for milk and milk derivatives (from outside to inside: PE/Paperboard/PE/Aluminium/Low adh PE e mPE). Brik dimensions: 165 x 65 x 95 mm (H X W X L).		
ETICHETTATURA AMBIENTALE	Contenitore per liquidi	Carta C/PAP 84	
ENVIRONMENTAL LABELING	Pack for liquids	Paper C/PAP 84	
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Dichiarata dal produttore		
PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	Declared by manufacturer		
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO	Contenitore TETRA BRIK® BASE da 1 litro		
	Peso netto	1,014	Kg
	Tara (contenitore)	0,027	Kg
	Peso lordo	1,041	Kg
CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS	TETRA BRIK® BASE 1 litre		
	Net weight	1.014	Kg
	Tare (brik)	0.027	Kg
	Gross weight	1.041	Kg
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA	Scatola in cartone da 12 contenitori TETRA BRIK® BASE da 1 litro		
SELLING UNIT CHARACTERISTICS	Cardboard box for 12 pcs of 1 litre TETRA BRIK® BASE		
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO	Scatola in cartone a perdere da 12 contenitori TETRA BRIK® BASE da 1 litro		
	Peso netto	12,5	Kg
	Tara	0,119	Kg
	Peso lordo	12,6	Kg
	Dimensioni della scatola in cartone	170 x 205 x 395	mm (H x P x L)
SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Cardboard box (to lose) for 12 TETRA BRIK® BASE 1 litre		
	Net weight	12.5	Kg
	Tare	0.119	Kg
	Gross weight	12.6	Kg
	Cardboard box dimensions	170 x 205 x 395	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		

Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 20% Speciale Cucina in contenitore Brik Base da 1 litro

Frascheri Arianna UHT cream 20% fat Special for Cooking in 1 litre Brik Base

UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE	Pedana tipo epal		
	Tara	24	Kg
	Scatole in cartone per strato	12	numero
	Strati per pallet	6	numero
	Scatole in cartone per pallet	72	numero
	Contenitori per pallet	864	numero
	Peso netto	908	Kg
	Peso lordo	932	Kg
	Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4)		
HANDLING UNIT	Epal type platform		
	Tare	24	Kg
	Cardboard box per layer	12	number
	Layers per pallet	6	number
	Cardboard box per pallets	72	number
	Briks per pallet	864	number
	Net weight	908	Kg
	Gross weight	932	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**		
Revisione dei contenuti del documento	**rev. 20 del 27/08/2024**		
Document content revision	**rev. 20 of 2024/08/27**		