Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 20% speciale per caseifici in contenitore Bag in Box da 10 litri

Frascheri Arianna UHT cream 20% fat special for dairy use in 10 litres Bag in Box

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 caseificazione, idoneo per la preparazione di burrate, dona un sapore intenso di latte, più delicato all'involucro e più marcato e burroso alla farcitura, 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 Dairy use. Perfect for making burrate (similar to mozzarella cheese but with a creamy buttery centre), it gives an intense milk flavour, more delicate on the outside and more intense and buttery on the inside. It gives a perfectly balanced flavour.

CODICE PRODOTTO **PRODUCT CODE**	**148**
CODICE EAN **EAN CODE**	**-**
CODICE DOGANALE **HS CODE**	**040150**
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 BAG IN BOX da 10 litri, con tappo richiudibile. Speciale per caseifici. 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 BAG IN BOX 10 litres, with reclosable cap. Special for dairy use. Free from preservatives. The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.
QUANTITÀ NOMINALE **NOMINAL QUANTITY**	**10 l**
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA **INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL**	Crema di **LATTE** **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 per caseifici in contenitore Bag in Box da 10 litri

Frascheri Arianna UHT cream 20% fat special for dairy use in 10 litres Bag in Box

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. Termine minimo di conservazione espresso in 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 the label.		
LOTTO	Termine minimo di conservazione (gg/mm/aaaa), 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/yyyy), lot ("Lyyddd" where L = lot, yy = last two digits of the year and ddd = progressive annual day of packaging, Julian calendar) and packaging time.		

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 per caseifici in contenitore Bag in Box da 10 litri

Frascheri Arianna UHT cream 20% fat special for dairy use in 10 litres Bag in Box

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Sacco, munito di tappo in plastica richiudibile, per uso alimentare, costituito da uno strato interno, 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 layer of PE/Met PET/PE.		
ETICHETTATURA AMBIENTALE	Sacco	Plastica 7	
	Tappo	Plastica LDPE 4	
ENVIRONMENTAL LABELING	Bag	Plastic 7	
	Cap	Plastic LDPE 4	
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Dichiarata dal produttore		
PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	Declared by manufacturer		
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO	BAG da 10 litri		
	Peso netto	10,1	Kg
	Tara (bag + tappo)	0,069	Kg
	Peso lordo	10,2	Kg
CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS	10 litre BAG		
	Net weight	10.1	Kg
	Tare (bag + cap)	0.069	Kg
	Gross weight	10.2	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	10,2	Kg
	Tara	0,264	Kg
	Peso lordo	10,5	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	10.2	Kg
	Tare	0.264	Kg
	Gross weight	10.5	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	838	Kg
	Peso lordo	862	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	20	number
	Layers per pallet	4	number
	BAG IN BOX per pallets	80	number
	Net weight	838	Kg
	Gross weight	862	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 - 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

Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 20% speciale per caseifici in contenitore Bag in Box da 10 litri

Frascheri Arianna UHT cream 20% fat special for dairy use in 10 litres Bag in Box

Revisione dei contenuti del documento	**rev. 17 del 27/08/2024**
Document content revision	**rev. 17 of 2024/08/27**