



Panna ARIANNA® M.G. 35% pastorizzata ad elevata temperatura in contenitore Tetra Rex® da 1 litro

ARIANNA® pasteurized at high temperature cream
35% fat in 1 litre Tetra Rex®



Ottenuta mediante centrifuga di latte fresco, è sottoposta a trattamento termico di pastorizzazione ad elevata temperatura ed a successivo immediato raffreddamento, con conseguente confezionamento in modalità semi-asettica. 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.

Adatta per montatura in montapanna e particolarmente indicata per l'impiego in gelaterie, bar, caffetterie, ristoranti, è ideale per guarnire gelati, dessert, cioccolata calda e fragole.

Obtained by centrifuging fresh milk, and then pasteurized 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 stock can be maintained, at refrigerated temperature, without expiration date problems.

Suitable for whipping in cream whippers and particularly suited for use in ice cream shops, bars, coffee shops, restaurants.

Perfect for garnishing desserts, hot chocolate and strawberries.

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	15
CODICE EAN EAN CODE	8006543000158
CODICE DOGANALE HS CODE	04015031
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Panna pastorizzata ad elevata temperatura 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. 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.
PRODUCT DESCRIPTION	
QUANTITÀ NOMINALE NOMINAL QUANTITY	1000 ml e
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	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



Panna ARIANNA® M.G. 35% pastorizzata ad elevata temperatura in contenitore

Tetra Rex® da 1 litro

ARIANNA® pasteurized at high temperature cream
35% fat in 1 litre Tetra Rex®



CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Grasso	35%	± 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	995	g/l
	pH	6,60 - 6,80	
	Perossidasi	negativa	
	Fosfatasi	negativa	
CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Fat	35%	± 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	995	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
	Energy	1394 / 338	kJ / kcal
NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	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	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.		
MODALITÀ DI TRASPORTO	Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.		
	Store at refrigerated temperature between 0°C and + 4°C. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.		
TRANSPORT CONDITIONS			
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.		



Panna ARIANNA® M.G. 35% pastorizzata ad elevata temperatura in contenitore

Tetra Rex® da 1 litro

ARIANNA® pasteurized at high temperature cream
35% fat in 1 litre Tetra Rex®



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 PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT

Dichiarata dal produttore
Declared by manufacturer

ETICHETTATURA AMBIENTALE ENVIRONMENTAL LABELING

Contenitore per liquidi
Pack for liquids

Carta C/PAP 81
Paper C/PAP 81

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO

Contenitore TETRA REX® Plant-Based da 1 litro

Peso netto	0,995	Kg
Tara (contenitore + tappo)	0,032	Kg
Peso lordo	1,027	Kg

CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS

TETRA REX® Plant-Based 1 litre brik		
Net weight	0.995	Kg
Tare (brik + cap)	0.032	Kg
Gross weight	1.027	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 da 10 contenitori TETRA REX® Plant-Based da 1 litro

Peso netto	10,3	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)

SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Cardboard box (to lose) for 10 TETRA REX® Plant-Based briks of 1 litre		
Net weight	10.3	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

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. 01 del 01/08/2024 - ORG10-MA1-A3 rev. 01 of 2024/08/01]

Pg 3 of 4



Panna ARIANNA® M.G. 35% pastorizzata ad elevata temperatura in contenitore Tetra Rex® da 1 litro

ARIANNA® pasteurized at high temperature cream
35% fat in 1 litre Tetra Rex®



UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE	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	782	Kg
	Peso lordo	806	Kg
HANDLING UNIT	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	782	Kg
PRODOTTO E CONFEZIONATO PRODUCED AND PACKAGED	Gross weight	806	Kg
	Wrapping of the palletized unit with plastic stretch film (LDPE 4)		
APPROVAL NUMBER		IT 07 23 UE	
Revisione dei contenuti del documento		rev. 30 del 22/10/2024	
Document content revision		rev. 30 of 2024/10/22	