



Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 35% Speciale Montapanna ZUCCHERATA in contenitore Brik Base da 1 litro

Frascheri Arianna UHT cream 35% fat WITH SUGAR Special for Cream Whippers 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.

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 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 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	2084
CODICE EAN EAN CODE	-
CODICE DOGANALE HS CODE	040150
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Panna UHT a lunga conservazione ZUCCHERATA Long life UHT cream WITH SUGAR
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Panna sottoposta ad omogeneizzazione, stabilizzata termicamente mediante trattamento UHT, confezionata asetticamente in TETRA BRIK® BASE da 1 litro. Senza conservanti. CON ZUCCHERO. 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. Free from preservatives. WITH SUGAR. The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.
QUANTITÀ NOMINALE NOMINAL QUANTITY	1000 ml e
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	Crema di LATTE, zucchero (8%) MILK cream, sugar (8%)
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 zucherata Form: the product assumes the form of the container Colour: cream white Smell: characteristic, typical of UHT cream Flavour: characteristic, typical of UHT cream with sugar

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]

Page 1 of 4



Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 35% Speciale Montapanna ZUCCHERATA in contenitore Brik Base da 1 litro

Frascheri Arianna UHT cream 35% fat WITH SUGAR Special
for Cream Whippers in 1 litre Brik Base



CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Grasso	35%	± 1% p/p
	Umidità	51,4%	p/p
	Residuo secco	48,6%	p/p
	Residuo secco magro	13,5%	p/p
	Densità a +20°C	1017	g/l
	pH	6,60 - 6,80	
	Perossidasi	negativa	
	Fosfatasi	negativa	
CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Fat	35%	± 1% w/w
	Humidity	51.4%	w/w
	Dry residue	48.6%	w/w
	Dry fat-free residue	13.5%	w/w
	Density at +20°C	1017	g/l
	pH	6.60 - 6.80	
	Peroxidase	negative	
	Phosphate	negative	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	Energia	1536 / 372	kJ / kcal
	Grassi	35	g
	di cui acidi grassi saturi	24	g
	Carboidrati	12	g
	di cui zuccheri	12	g
	Proteine	2,3	g
	Sale	0,06	g
NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	Energy	1536 / 372	kJ / kcal
	Fat	35	g
	of which saturated	24	g
	Carbohydrate	12	g
	of which sugars	12	g
	Protein	2,3	g
	Salt	0.06	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 TRANSPORT CONDITIONS	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.		
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).		
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.		

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 2 of 4



Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 35% Speciale Montapanna ZUCCHERATA in contenitore Brik Base da 1 litro

Frascheri Arianna UHT cream 35% fat WITH SUGAR Special for Cream Whippers in 1 litre Brik Base



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 ENVIRONMENTAL LABELING	Contenitore per liquidi Pack for liquids	Carta C/PAP 84 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		
CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS	Peso netto	1,017	Kg
	Tara (contenitore)	0,0272	Kg
	Peso lordo	1,044	Kg
	TETRA BRIK® BASE 1 litro		
	Net weight	1.017	Kg
Tare (brik)	0.0272	Kg	
Gross weight	1.044	Kg	
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA SELLING UNIT CHARACTERISTICS	Scatola in cartone da 12 contenitori TETRA BRIK® BASE da 1 litro 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		
SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	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)
	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 ENVIRONMENTAL LABELING	Scatola in cartone Cardboard box	Carta C/PAP 20 Paper C/PAP 20	
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO	Non presente		
TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Not present		
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	911	Kg
	Peso lordo	935	Kg
	Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4)		

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]

Page 3 of 4



Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 35% Speciale Montapanna ZUCCHERATA in contenitore Brik Base da 1 litro

Frascheri Arianna UHT cream 35% fat WITH SUGAR Special
for Cream Whippers in 1 litre Brik Base



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	911	Kg
	Gross weight	935	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. 06 del 27/08/2024		
Document content revision	rev. 06 of 2024/08/27		

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 4 of 4