



**Panna pastorizzata ad elevata temperatura Frascheri per pasticceria in contenitore Bag in Box da 10 litri**  
**Frascheri cream pasteurized at high temperature for pastry use in 10 litres Bag in Box**



<b>CODICE PRODOTTO</b> <b>PRODUCT CODE</b>	<b>630</b>																								
<b>CODICE EAN</b> <b>EAN CODE</b>	-																								
<b>CODICE DOGANALE</b> <b>HS CODE</b>	<b>040150</b>																								
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b> <b>LEGAL NAME</b>	Panna pastorizzata ad elevata temperatura Pasteurized at high temperature cream																								
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>  <b>PRODUCT DESCRIPTION</b>	Crema ottenuta mediante scrematura di latte fresco, sottoposta a pastorizzazione ad elevata temperatura, confezionata in BAG IN BOX da 10 litri, con tappo richiudibile. Ideale da montare, per pasticceria. Senza conservanti. 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 10 litres BAG IN BOX, with reclosable cap. To whip, for pastry use. Free from preservatives. The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.																								
<b>QUANTITÀ NOMINALE</b> <b>NOMINAL QUANTITY</b>	<b>10 l</b>																								
<b>ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA</b> <b>INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL</b>	Crema di <b>LATTE</b> fresco Fresh <b>MILK</b> cream																								
<b>ALLERGENI [ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011]</b> <b>ALLERGENS [ANNEX II REG. (EU) 1169/2011]</b>	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio). Milk and milk products (including lactose).																								
<b>ORIGINE DEL LATTE</b> <b>MILK ORIGIN</b>	<b>Italia</b> <b>Italy</b>																								
<b>OGM STATUS</b>  <b>OGM STATUS</b>	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.																								
<b>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b>  <b>SENSORY CHARACTERISTICS</b>	Forma: il prodotto assume la forma del contenitore. Colore: bianco panna Odore: caratteristico, tipico di panna Sapore: caratteristico, tipico di panna Form: the product assumes the form of the container Colour: cream white Smell: characteristic, typical of cream Flavour: characteristic, typical of cream																								
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	<table><tr><td>Grasso</td><td>37%</td><td>± 1% p/p</td></tr><tr><td>Umidità</td><td>57,6%</td><td>p/p</td></tr><tr><td>Residuo secco</td><td>42,4%</td><td>p/p</td></tr><tr><td>Residuo secco magro</td><td>4,5%</td><td>p/p</td></tr><tr><td>Densità a +20°C</td><td>992</td><td>g/l</td></tr><tr><td>pH</td><td>6,60 - 6,80</td><td></td></tr><tr><td>Perossidasi</td><td>negativa</td><td></td></tr><tr><td>Fosfatasi</td><td>negativa</td><td></td></tr></table>	Grasso	37%	± 1% p/p	Umidità	57,6%	p/p	Residuo secco	42,4%	p/p	Residuo secco magro	4,5%	p/p	Densità a +20°C	992	g/l	pH	6,60 - 6,80		Perossidasi	negativa		Fosfatasi	negativa	
Grasso	37%	± 1% p/p																							
Umidità	57,6%	p/p																							
Residuo secco	42,4%	p/p																							
Residuo secco magro	4,5%	p/p																							
Densità a +20°C	992	g/l																							
pH	6,60 - 6,80																								
Perossidasi	negativa																								
Fosfatasi	negativa																								

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](http://www.frascheri.it) - [www.frascheriprofessionale.it](http://www.frascheriprofessionale.it) - [info@frascheri.it](mailto: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 1 of 3



**Panna pastorizzata ad elevata  
temperatura Frascheri per pasticceria in  
contenitore Bag in Box da 10 litri**  
Frascheri cream pasteurized at high temperature for  
pastry use in 10 litres Bag in Box



<b>CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS</b>	Fat	37%	± 1% w/w
	Humidity	57.6%	w/w
	Dry residue	42.4%	w/w
	Dry fat-free residue	4.5%	w/w
	Density at +20°C	992	g/l
	pH	6.60 - 6.80	
	Peroxidase	negative	
	Phosphate	negative	
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)</b>	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
<b>NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)</b>	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
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	<i>Enterobacteriaceae</i>	≤10	UFC/ml in 5/5 u.c.
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	in 5/5 u.c.
<b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>	<i>Enterobacteriaceae</i>	≤10	UFC/0.1 ml in 5/5 s.u.
	<i>Listeria monocytogenes</i>	absent in 25 g	in 5/5 s.u.
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE</b>	Conservare tra 0°C e + 4°C. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni. Store between 0°C e + 4°C. Once opened, store in fridge and use within 2 days.		
<b>STORAGE AND CONSUMER INFORMATION</b>			
<b>MODALITÀ DI TRASPORTO</b>	Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.		
<b>TRANSPORT CONDITIONS</b>	Store at refrigerated temperature between 0°C and + 4°C. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.		
<b>SHELF LIFE</b>	<b>12</b> giorni successivi alla data di confezionamento. Data di scadenza espressa in giorno, mese ed anno, indicato in etichetta.		
<b>SHELF LIFE</b>	<b>12</b> days after the packaging date. Use by date expressed in day, month and year, indicated on the label.		
<b>LOTTO LOT</b>	Data di scadenza (gg/mm/aaaa) Use by date (dd/mm/yyyy)		
<b>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO</b>	Sacco, munito di tappo in plastica richiudibile in LLDPE, per uso alimentare, costituito da uno strato interno, a contatto con l'alimento, in LLDPE ed uno strato esterno in LLDPE.		
<b>PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS</b>	Bag, with plastic reclosable cap in LLDPE, for food use made with an internal layer of LLDPE and an external layer of LLDPE.		
<b>ETICHETTATURA AMBIENTALE</b>	Sacco	Plastica 4	
	Tappo	Plastica 4	
<b>ENVIRONMENTAL LABELING</b>	Bag	Plastic 4	
	Spout and Cap	Plastic 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](http://www.frascheri.it) - [www.frascheriprofessionale.it](http://www.frascheriprofessionale.it) - [info@frascheri.it](mailto: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 3



**Panna pastorizzata ad elevata temperatura Frascheri per pasticceria in contenitore Bag in Box da 10 litri**  
**Frascheri cream pasteurized at high temperature for pastry use in 10 litres Bag in Box**



<b>IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO</b> <b>PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT</b>	Dichiarata dal produttore Declared by manufacturer		
<b>CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO</b>	BAG da 10 litri		
	Peso netto	9,9	Kg
	Tara (bag + tappo)	0,1	Kg
	Peso lordo	10,0	Kg
<b>CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS</b>	10 litre BAG		
	Net weight	9.9	Kg
	Tare (bag + cap)	0.1	Kg
	Gross weight	10.0	Kg
<b>CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA</b> <b>SELLING UNIT CHARACTERISTICS</b>	Vedi caratteristiche dell'unità di consumo See features of the consumption unit		
<b>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO</b>	Scatola in cartone a perdere contenente 1 BAG da 10 litri		
	Peso netto	10,0	Kg
	Tara	0,2	Kg
	Peso lordo	10,2	Kg
	Dimensioni della scatola in cartone	280 x 190 x 230	mm (H x P x L)
<b>SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS</b>	Cardboard box (to lose) for 1 BAG of 10 litres		
	Net weight	10.0	Kg
	Tare	0.2	Kg
	Gross weight	10.2	Kg
	Cardboard box dimensions	280 x 190 x 230	mm (H x W x L)
<b>ETICHETTATURA AMBIENTALE</b> <b>ENVIRONMENTAL LABELING</b>	Scatola in cartone	Carta C/PAP 20	
	Cardboard box	Paper C/PAP 20	
<b>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO</b> <b>TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS</b>	Non presente Not present		
<b>UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE</b>	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	817	Kg
	Peso lordo	841	Kg
	Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4)		
<b>HANDLING UNIT</b>	Epal type platform		
	Tara	24	Kg
	BAG IN BOX per layer	20	number
	Layers per pallet	4	number
	BAG IN BOX per pallets	80	number
	Net weight	817	Kg
	Gross weight	841	Kg
	Wrapping of the palletized unit with plastic stretch film (LDPE 4)		
<b>PRODOTTO E CONFEZIONATO</b> <b>PRODUCED AND PACKAGED</b>	nello stabilimento di Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italia at the factory in Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italy		
<b>APPROVAL NUMBER</b>	<b>IT 07 23 UE</b>		
<b>Revisione dei contenuti del documento</b> <b>Document content revision</b>	rev. 02 del 12/08/2024 rev. 02 of 2024/08/12		

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](http://www.frascheri.it) - [www.frascheriprofessionale.it](http://www.frascheriprofessionale.it) - [info@frascheri.it](mailto: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 3