



Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 35% SENZA LATTOSIO in contenitore Bag in Box da 10 litri

Frascheri Arianna UHT LACTOSE FREE cream 35% fat in
10 litres Bag in Box



CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	669		
CODICE EAN EAN CODE	-		
CODICE DOGANALE HS CODE	040150		
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Panna UHT a lunga conservazione SENZA LATTOSIO Long life UHT LACTOSE FREE cream		
DESCRIZIONE PRODOTTO	Panna sottoposta ad omogeneizzazione, stabilizzata termicamente mediante trattamento UHT, confezionata asetticamente in BAG IN BOX da 10 litri, con tappo richiudibile. Per dolci e da cucina. Senza conservanti. SENZA LATTOSIO. 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. For desserts and cooking. Free from preservatives. LACTOSE FREE. The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.		
PRODUCT DESCRIPTION			
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	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 UHT Sapore: caratteristico, tipico di panna UHT		
SENSORY CHARACTERISTICS	Form: the product assumes the form of the container Colour: cream white Smell: characteristic, typical of UHT cream Flavour: characteristic, typical of UHT cream		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Grasso	35%	± 1% p/p
	Umidità	59,4%	p/p
	Residuo secco	40,6%	p/p
	Residuo secco magro	5,5%	p/p
	Densità a +20°C	996	g/l
	pH	6,60 - 6,80	
	Perossidasi	negativa	
	Fosfatasi	negativa	
CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Fat	35%	± 1% w/w
	Humidity	59.4%	w/w
	Dry residue	40.6%	w/w
	Dry fat-free residue	5.5%	w/w
	Density at +20°C	996	g/l
	pH	6.60 - 6.80	
	Peroxidase	negative	
	Phosphate	negative	

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 1 of 3



Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 35% SENZA LATTOSIO in contenitore Bag in Box da 10 litri

Frascheri Arianna UHT LACTOSE FREE cream 35% fat in
10 litres Bag in Box



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	Energia	1381 / 335	kJ / kcal
	Grassi	35	g
	di cui acidi grassi saturi	23	g
	Carboidrati	3,3	g
	di cui zuccheri	3,0 ***	g
	Proteine	1,7	g
	Sale	0,06	g
	***Tra gli zuccheri il tenore di lattosio è meno di 0,1 g per 100 g.		
	Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.		
NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	Energy	1381 / 335	kJ / kcal
	Fat	35	g
	of which saturated	23	g
	Carbohydrate	3.3	g
	of which sugars	3.0 ***	g
	Protein	1.7	g
	Salt	0.06	g
	***Among the sugars, the lactose is less than 0.1 g per 100 g.		
	The product contains glucose and galactose as a result of splitting the lactose.		
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 STORAGE AND CONSUMER INFORMATION	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. 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 SHELF LIFE	180 giorni successivi alla data di confezionamento. Termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno, indicato in etichetta. 180 days after the packaging date. Best before date expressed in day, month and year, indicated on the label.		
LOTTO LOT	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. 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.		
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS	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. 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 ENVIRONMENTAL LABELING	Sacco Tappo Bag Cap	Plastica 7 Plastica LDPE 4 Plastic 7 Plastic LDPE 4	
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	Dichiarata dal produttore Declared by manufacturer		

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 3



Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 35% SENZA LATTOSIO in contenitore Bag in Box da 10 litri

Frascheri Arianna UHT LACTOSE FREE cream 35% fat in
10 litres Bag in Box



CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO	BAG da 10 litri		
	Peso netto	10,0	Kg
	Tara (bag + tappo)	0,069	Kg
	Peso lordo	10,0	Kg
CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS	10 litre BAG		
	Net weight	10.0	Kg
	Tare (bag + cap)	0.069	Kg
	Gross weight	10.0	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	10,0	Kg
	Tara	0,264	Kg
	Peso lordo	10,3	Kg
	Dimensioni della scatola in cartone	270 x 190 x 230	mm (H x P x L)
	Cardboard box (to lose) for 1 BAG of 10 litres		
	Net weight	10.0	Kg
	Tare	0.264	Kg
	Gross weight	10.3	Kg
SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Cardboard box dimensions	270 x 190 x 230	mm (H x W x L)
	Scatola in cartone	Carta C/PAP 20	
	Cardboard box	Paper C/PAP 20	
ETICHETTATURA AMBIENTALE			
ENVIRONMENTAL LABELING			
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	823	Kg
	Peso lordo	847	Kg
	Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4)		
	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	823	Kg
HANDLING UNIT	Gross weight	847	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. 03 del 27/08/2024		
Document content revision	rev. 03 of 2024/08/27		