



Burro Arianna

1000 g Frasccheri

Arianna Butter 1000 g Frasccheri

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	2196
CODICE EAN EAN CODE	8006543013837
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Burro pastorizzato. Pasteurized butter.
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Panetto di burro pastorizzato da 1000 g. Prodotto da crema di latte e crema di siero di latte, ottenute per centrifuga ed affioramento. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. Pasteurized butter stick of 1000 g. Produced from milk cream and whey cream obtained by centrifuge and surfacing. The product is intended for all individuals if compatible with their state of health.
QUANTITÀ NOMINALE NOMINAL QUANTITY	1000 g e
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	Crema di LATTE e crema di siero di LATTE MILK cream and MILK whey cream
ORIGINE DEL LATTE MILK ORIGIN	Italia Italy
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).
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	Aspetto: omogeneo, regolare. Struttura priva di striature ed occhiature. Assenza di difetti visibili sulla superficie. Appearance: homogeneous and regular. Without streaks, holes or other visible defects on the surface. Colore: giallo paglierino tipico. Colour: typical straw yellow. Odore: fresco, intenso, gradevole, tipico. Assenza di percezione di sfumature di odori estranei, da stalla, da stantio, da muffa o di ossidato. Smell: fresh, intense, pleasant and typical. No extraneous odours of barn, stale, mould or oxidized smell. Sapore: gradevole, fresco ed aromatico. Assenza di percezione di sfumature di sapori aciduli. Flavour: pleasant, fresh and aromatic. No acid flavours.

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 - 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

[ORG03A5 rev. 03 of 08/02/2022]

Pg 1 of 4



Burro Arianna

1000 g Frasceri

Arianna Butter 1000 g Frasceri

CARATTERISTICHE SENSORIALI SENSORY CHARACTERISTICS

Consistenza: compatta ed omogenea. Totale assenza di granulosità. Non deve essere percepibile al palato una struttura cristallina.
Texture: compact and homogeneous. Complete absence of graininess. You should not be able to sense any crystal structure in your mouth.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

Umidità: ≤ 16% p/p
Humidity: ≤ 16% w/w

Residuo secco magro: ≤ 2% p/p
Dry fat-free residue: ≤ 2% w/w

Grasso: ≥ 82% p/p
Fat: ≥ 82% w/w

Acidità in acido oleico: ≤ 1,0 g/100 g
Acidity in oleic acid: ≤ 1.0 g/100 g

Numero di perossidi: ≤ 1 meq O₂/kg
Number of peroxidase: ≤ 1 meq O₂/kg

Aflatossina M1: entro i limiti stabiliti dalla vigente legislazione nazionale e comunitaria.
Aflatoxins M1: within the current limits set by national and EU legislation.

Residui di pesticidi: entro i limiti stabiliti dalla vigente legislazione nazionale e comunitaria.
Pesticide residuals: within the current limits set by national and EU legislation.

Metalli pesanti: entro i limiti stabiliti dalla vigente legislazione nazionale e comunitaria.
Heavy metals: within the current limits set by national and EU legislation.

Somma di diossine (WHO – PCDD/F-TEQ): entro i limiti stabiliti dalla vigente legislazione nazionale e comunitaria.
Sum of dioxins (WHO – PCDD/F-TEQ): within the current limits set by national and EU legislation.

Somma di diossine e PCB diossina simili (WHO – PCDD/F-PCB-TEQ): entro i limiti stabiliti dalla vigente legislazione nazionale e comunitaria.
Sum of dioxine and dioxin-like PCB (WHO – PCDD/F-PCB-TEQ): within the current limits set by national and EU legislation.

Inibenti: assenti
Inhibiting: absent

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g) NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)

Energia: 3081 kJ / 749 kcal
Energy: 3081 kJ / 749 kcal

Grassi: 83 g
Fat: 83 g

di cui acidi grassi saturi: 58 g
of which saturates: 58 g

Carboidrati: 0 g
Carbohydrate: 0 g

di cui zuccheri: 0 g
of which sugars: 0 g

Proteine: 0,6 g
Protein: 0.6 g

Sale: 0,02 g
Salt: 0.02 g



Burro Arianna

1000 g Frasceri

Arianna Butter 1000 g Frasceri

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Coliformi totali: ≤ 100 UFC/g Total coliforms: ≤ 100 CFU/g	<i>Salmonella</i> spp.: assente in 25 g <i>Salmonella</i> spp.: absent in 25g
	Muffe: ≤ 100 UFC/g Moulds: ≤ 100 CFU/g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> : absent in 25 g
	Stafilococchi coagulasi +: ≤ 100 UFC/g Coagulase-positive staphylococci: ≤ 100 CFU/g	<i>Escherichia coli</i> : ≤ 10 UFC/25 g <i>Escherichia coli</i> : ≤ 10 CFU/25 g
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE STORAGE AND CONSUMER INFORMATION	Conservare da 0°C a +6°C. Store between 0°C and +6°C.	
MODALITÀ DI TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS	Conservare da 0°C a +6°C. In distribuzione frazionata: tolleranza sino a +14°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei. Store between 0°C and +6°C. In fractional distribution: tolerance up to +14°C. Transport with hygienically suitable vehicles and supports.	
SHELF LIFE	90 giorni. 90 days.	
LOTTO LOT	Giorno giuliano in cui avviene la produzione ed anche il confezionamento. Day of production and packaging (Julian calendar).	
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Carta accoppiata con politene. Dimensioni del panetto da 1000 g: 70 x 180 x 95 mm (h x L x P). Coupled paper with polyethylene. Size of the 1000 g stick: 70 x 180 x 95 mm (h x l x w).	
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	Dichiarata dal produttore Declared by manufacturer	
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS	Panetto da 1000 g. Peso netto: 1000 g. Tara (incarto): 8 g. Peso lordo: 1008 g. 1000 g stick. Net weight: 1000 g. Tare (wrapping): 8 g. Gross weight: 1008 g.	
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA SELLING UNIT CHARACTERISTICS	Vedi caratteristiche dell'unità di consumo. See features of the consumption unit.	
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Cartone ondulato da 10 pezzi. Peso netto: 10,08 Kg. Tara: 0,17 Kg. Peso lordo 10,25 Kg. Dimensioni del cartone: 343 x 195 x 180 mm (h x L x P). Corrugated cardboard for 10 pcs. Net weight: 10.08 Kg. Tare: 0.17 Kg. Gross weight: 10.25 Kg. Box dimensions: 343 x 195 x 180 mm (h x l x w).	
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Non presente Not present	



Burro Arianna

1000 g Frascheri

Arianna Butter 1000 g Frascheri

UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE HANDLING UNIT

Pedana tipo epal	Epal type platform
Tara: 22 Kg	Tare: 22 Kg
Peso netto: 513 Kg	Net weight: 513 Kg
Peso Lordo: 535 Kg	Gross weight: 535 Kg
Imballi per strato: 12	Cartons per layer: 12
Strati per pallet: 4 + 2 cartoni	Layers per pallet: 4 + 2 cartons
Imballi per pallet: 50	Cartons per pallets: 50
Confezioni per pallet: 500	Packages per pallet: 500

PRODOTTO E CONFEZIONATO PRODUCED AND PACKAGED

nello stabilimento in Zona industriale Località Ponte Valentino 82100 Benevento (BN) Italia.
at the factory in Zona industriale Località Ponte Valentino 82100 Benevento (BN) Italy.

APPROVAL NUMBER

IT G2C3P CE