



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

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

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	669
CODICE EAN EAN CODE	-
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Panna UHT senza lattosio a lunga conservazione. Lactose free long life UHT cream.
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Panna Arianna UHT Frascheri "Speciale Montapanna" a lunga conservazione. Prodotto sottoposto ad omogeneizzazione e stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT, confezionato 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. Frascheri long life Arianna UHT Cream "Special for Cream Whippers". Homogenized product, 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.
QUANTITÀ NOMINALE NOMINAL QUANTITY	10 L 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).
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. Form: the product assumes the form of the container. Colore: bianco panna. Colour: cream white. Odore: caratteristico, tipico di panna UHT. Smell: characteristic, typical of UHT cream. Sapore: caratteristico, tipico di panna UHT. Flavour: characteristic, typical of UHT cream.
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Grasso 35% ± 1% p/p Fat 35% ± 1% w/w Proteine 2,0% ± 0,3% p/p Protein 2.0% ± 0.3% p/p

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

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



CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

Residuo secco magro 6,0% ± 0,3% p/p

Dry fat-free residue 6.0% ± 0.3% p/p

Peso specifico a +20°C 997 g/l

Specific weight at +20°C 997 g/l

pH 6,60 - 6,80

pH 6.60 – 6.80

Perossidasi: negativa

Peroxidase: negative

Fosfatasi: negativa

Phosphate: negative

Aflatossina M1 ≤ 0,05 µg/Kg (su latte crudo da cui la panna è ottenuta per scrematura).

Aflatoxins M1 ≤ 0.05 µg/Kg (on raw milk from which the cream is obtained by skimming).

Residui di antibiotici: entro i limiti previsti da Reg. (UE) 37/2010 del 22/12/09 e s.m.i., su latte crudo da cui la panna è ottenuta per scrematura.

Antibiotic residuals: within the limits of the COMMISSION REGULATION (EU) No 37/2010 of 22 December 2009 and successive modifications and integrations, on raw milk from which the cream is obtained by skimming.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)

NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)

Energia: 1396 kJ / 339 kcal

Energy: 1396 kJ / 339 kcal

Grassi: 35 g

Fat: 35 g

di cui acidi grassi saturi: 23 g

of which saturated: 23 g

Carboidrati: 3,8 g

Carbohydrate: 3.8 g

di cui zuccheri: 3,8 g***

of which sugars: 3.8 g***

Proteine: 2,2 g

Protein: 2.2 g

Sale: 0,05 g

Salt: 0.05 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.

***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

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Carica microbica mesofila a 30°C

(dopo incubazione a 30°C per 15 giorni): ≤10 UFC / 0,1 ml

Mesophilic microbial load at 30°C

(after incubation at 30°C for 15 days): ≤10 CFU / 0.1 ml

Controllo organolettico dopo incubazione per 15 giorni a 30°C: "normale".

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.

Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 35% SENZA LATTOSIO in contenitore Bag in Box da 10 litri Frascheri Arianna UHT cream 35% fat LACTOSE FREE in 10 litres Bag in Box



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. 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 e giorno progressivo annuo di confezionamento. Best before date and progressive day annual packaging.	
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.	
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	BAG da 10 litri. Peso netto: 10,0 Kg. Tara (bag + tappo): 69 g. Peso lordo: 10,0 Kg 10 litre BAG. Net weight: 10.0 Kg. Tare (bag + cap): 69 g. Gross weight: 10.0 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 SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Scatola in cartone a perdere contenente 1 BAG da 10 litri Peso netto: 10,0 Kg. Tara: 0,26 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: 0.26 Kg. Gross weight: 10.3 Kg. Cardboard box dimensions: 270 x 190 x 230 mm (H x W x L)	
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Non presente. Not present.	
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE HANDLING UNIT	Pedana tipo epal Tara: 24,0 Kg BAG IN BOX per strato: 20 Strati per pallet: 4 BAG IN BOX per pallet: 80 Peso netto: 824 Kg Peso lordo: 848 Kg	Epal type platform Tare: 24.0 Kg BAG IN BOX per layer: 20 Layers per pallet: 4 BAG IN BOX per pallets: 80 Net weight: 824 Kg Gross weight: 848 Kg
PRODOTTO E CONFEZIONATO PRODUCED AND PACKAGED	nello stabilimento di Via Cesare Battisti, 29 Bardinetto (SV) Italia. at the factory in Via Cesare Battisti, 29 Bardinetto (SV) Italy.	
APPROVAL NUMBER	IT 07 23 CE	