



Panna Arianna UHT M.G. 38% Frasccheri da montare in contenitore Brik Base da 1 litro

Frasccheri Arianna UHT 38% fat whipping cream 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.

È un prodotto estremamente versatile, adatto a diverse modalità di impiego.

PASTICCERIA. Sottoposta a battitura in macchina planetaria ad una temperatura costante compresa tra 0 e +4°C, assume una consistenza soffice e cremosa, sviluppando una buona resa e mantenendo una struttura consistente ed asciutta, ideale per la preparazione di decorazioni stabili e di semifreddi, senza che si verifichino problemi di sineresi e di formazione di cristalli di ghiaccio.

GELATERIA. Ideale per la produzione di gelato: da aggiungere in fase di mantecazione, favorisce un buon incremento di volume e la formazione di un tessuto cremoso, soffice e spatolabile.

RISTORAZIONE E CONSUMO DOMESTICO. Ottima anche in cucina, dona un gusto di raffinata delicatezza a primi e secondi piatti, amalgamandosi bene con gli altri ingredienti e favorendo un perfetto bilanciamento di sapori. Ideale anche per la preparazione di panne cotte, budini e torte varie.

Obtained by centrifuging fresh milk, which is 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 that stock can be maintained without expiration date problems.

It is an extremely versatile product, suited to various uses.

PASTRY INDUSTRY. When whipped in a planetary mixer at a constant temperature of between 0 and +4°C, it has a fluffy and creamy consistency, with a good yield, maintaining a consistent, dry structure, perfect for the preparation of stable decorations and frozen desserts without problems of syneresis or the formation of ice crystals.

ICE CREAM INDUSTRY. Perfect for the production of ice cream: added in the creaming phase, it favours a good increase in volume and the formation of a creamy, fluffy and spreadable base.

RESTAURANT INDUSTRY AND HOME USE. Also excellent in cooking, it adds a delicate, refined taste to entrees and main dishes, blending well with the other ingredients, favouring perfectly balanced flavour. Also ideal for the preparation of cooked creams, pudding and a variety of cakes.

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	133
CODICE EAN EAN CODE	8006543001339
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Panna UHT a lunga conservazione. Long life UHT cream.
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Panna Arianna UHT Frasccheri per dolci e da cucina a lunga conservazione. Prodotto sottoposto ad omogeneizzazione e stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT, confezionato asetticamente in TETRA BRIK® BASE da 1 litro. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. Frasccheri long life Arianna UHT Cream for desserts and cooking. Homogenized product, thermally stabilized through UHT treatment, aseptically packaged in TETRA BRIK® BASE 1 litre. 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. MILK cream.



Panna Arianna UHT M.G. 38% Frasceri da montare in contenitore Brik Base da 1 litro

Frasceri Arianna UHT 38% fat whipping cream in 1 litre Brik Base

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

Frasceri 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.
Frasceri 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 38% ± 1% p/p
Fat 38% ± 1% w/w

Proteine 2,0% ± 0,3% p/p
Protein 2.0% ± 0.3% p/p

Residuo secco magro 6,0% ± 0,3% p/p
Dry fat-free residue 6.0% ± 0.3% p/p

Peso specifico a +20°C 1010 g/l
Specific weight at +20°C 1010 g/l

pH 6,60 - 6,80
pH 6.60 – 6.80

Fosfatasi: negativa
Phosphate: negative

Perossidasi: negativa
Peroxidase: 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).



Panna Arianna UHT M.G. 38% Frasccheri da montare in contenitore Brik Base da 1 litro

Frasccheri Arianna UHT 38% fat whipping cream in 1 litre Brik Base

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

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

Antibiotic residuals: within the limits 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: 1502 kJ / 365 kcal

Energy: 1502 kJ / 365 kcal

Grassi: 38 g

Fat: 38 g

di cui acidi grassi saturi: 25 g

of which saturated: 25 g

Carboidrati: 3,6 g

Carbohydrate: 3.6 g

di cui zuccheri: 3,6 g

of which sugars: 3.6 g

Proteine: 2,1 g

Protein: 2.1 g

Sale: 0,04 g

Salt: 0.04 g

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

STORAGE AND CONSUMER INFORMATION

Per ottenere una buona panna montata, conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C, fino al momento dell'uso. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.

To obtain a good whipped cream, store in refrigerator at 0°C to +4°C, until used. After opening, refrigerate and use within 3 days.

MODALITÀ DI TRASPORTO

TRANSPORT CONDITIONS

Conservare a temperatura di frigorifero tra 0°C e +4°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.

Store at refrigerator temperature at 0°C to +4°C. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.

SHELF LIFE

180 giorni successivi alla data di confezionamento. "Da consumarsi preferibilmente entro: vedere la data riportata sulla parte superiore della confezione" (data di scadenza espressa in giorno, mese ed anno).

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

LOT

Termine minimo di conservazione, giorno progressivo annuo di confezionamento e ora.

Best before date, progressive day annual packaging and time.



Panna Arianna UHT M.G. 38% Frascheri da montare in contenitore Brik Base da 1 litro

Frascheri Arianna UHT 38% fat whipping cream in 1 litre Brik Base

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS

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).

1 litro 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).

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

Contenitore TETRA BRIK® BASE da 1 litro.

Peso netto: 1010 g. Tara: 27,2 g. Peso lordo: 1037,2 g

TETRA BRIK® BASE 1 litro.

Net weight: 1010 g. Tare: 27.2 g. Gross weight: 1037.2 g

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 SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Scatola in cartone a perdere da 12 contenitori TETRA BRIK® BASE da 1 litro.

Peso netto: 12,4 Kg. Tara: 0,119 Kg. Peso Lordo: 12,6 Kg.

Dimensioni della scatola in cartone: 395 x 205 x 170 mm (L x P x H)

Cardboard box (to lose) for 12 TETRA BRIK® BASE 1 litro.

Net weight: 12.4 Kg. Tare: 0.119 Kg. Gross weight: 12.6 Kg.

Cardboard box dimensions: 395 x 205 x 170 mm (L x W x H)

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Non presente.

Not present.

UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE HANDLING UNIT

Pedana tipo epal

Tara: 24 Kg

Scatole in cartone per strato: 12

Strati per pallet: 6

Scatole in cartone per pallet: 72

Contenitori per pallet: 864

Peso netto: 904,7 Kg

Peso lordo: 928,7 Kg

Epal type platform

Tare: 24 Kg

Cardboard box per layer: 12

Layers per pallet: 6

Cardboard box per pallets: 72

Briks per pallet: 864

Net weight: 904.7 Kg

Gross weight: 928.7 Kg

PRODOTTO E CONFEZIONATO PRODUCED AND PACKAGED

nello stabilimento di Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italia.

at the factory in Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italy.

APPROVAL NUMBER

IT 07 23 CE