

Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 38% in contenitore Bag in Box da 5 litri

Frascheri Arianna UHT cream 38% fat in 5 litres Bag in Box



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

184

CODICE EAN

-

EAN CODE

DENOMINAZIONE LEGALE

LEGAL NAME

DESCRIZIONE PRODOTTO

Panna UHT a lunga conservazione

Long life UHT cream

Panna sottoposta ad omogeneizzazione, stabilizzata termicamente mediante trattamento UHT, confezionata asetticamente in BAG IN BOX da 5 litri, con tappo richiudibile. Per dolci e da cucina. Senza conservanti.

Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute.

PRODUCT DESCRIPTION

Homogenized cream, thermally stabilized through UHT treatment, aseptically packaged in BAG IN BOX 5 litres, with reclosable cap. For desserts and cooking. Free from preservatives.

The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.

QUANTITÀ NOMINALE

5 l e

NOMINAL QUANTITY

5 l e

ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN

ETICHETTA

Crema di LATTE

INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL

MILK cream

ALLERGENI [ALLEGATO II REG. (UE)
1169/2011]

Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).

ALLERGENS [ANNEX II REG. (EU)
1169/2011]

Milk and milk products (including lactose).

ORIGINE DEL LATTE

Italia

MILK ORIGIN

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.

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. 21 del 14/02/2023 - ORG10-MA1-A3 rev. 21 of 2023/02/14]

Pg 1 of 4

Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 38% in contenitore Bag in Box da 5 litri

Frascheri Arianna UHT cream 38% fat in 5 litres Bag in Box



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	38%	± 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	

CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

Fat	38%	± 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	
Energia	1476 / 358	kJ / kcal

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)

Grassi	38	g
di cui acidi grassi saturi	24	g
Carboidrati	2,8	g
di cui zuccheri	2,7	g
Proteine	1,4	g
Sale	0,08	g
Energy	1381 / 335	kJ / kcal

NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)

Fat	38	g
of which saturated	24	g
Carbohydrate	2.8	g
of which sugars	2.7	g
Protein	1.4	g
Salt	0.08	g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica mesofila a 30°C (dopo incubazione a 30°C per 15 giorni)	≤10	UFC / 0,1 ml
--	-----	--------------

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

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

Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 38% in contenitore Bag in Box da 5 litri

Frascheri Arianna UHT cream 38% fat in 5 litres Bag in Box



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.		
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	Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.		
TRANSPORT CONDITIONS	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.		
SHELF LIFE	180 days after the packaging date. Best before date expressed in day, month and year, indicated on the label.		
LOTTO	Termine minimo di conservazione e giorno progressivo annuo di confezionamento.		
LOT	Best before date and progressive day annual packaging.		
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO	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.		
PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS	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	Dichiarata dal produttore		
PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	Declared by manufacturer		
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO	BAG da 5 litri		
CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS	Peso netto	5,0	Kg
	Tara (bag + tappo)	0,050	Kg
	Peso lordo	5,0	Kg
	5 litre BAG		
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA	Net weight	5.0	Kg
	Tare (bag + cap)	0.050	Kg
	Gross weight	5.0	Kg
	Vedi caratteristiche dell'unità di consumo		
	See features of the consumption unit		
SECONDO	Scatola in cartone a perdere contenente 1 BAG da 5 litri		
SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Peso netto	5,0	Kg
	Tara	0,231	Kg
	Peso lordo	5,2	Kg
	Dimensioni della scatola in cartone	260 x 160 x 150	mm (H x P x L)
	Cardboard box (to lose) for 1 BAG of 5 litres		
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO	Net weight	5.0	Kg
	Tare	0.231	Kg
	Gross weight	5.2	Kg
	Cardboard box dimensions	260 x 160 x 150	mm (H x W x L)
	Non presente		
TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Not present		

**Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 38% in
contenitore Bag in Box da 5 litri**
**Frascheri Arianna UHT cream 38% fat in 5 litres Bag in
Box**



UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE	Pedana tipo epal		
	Tara	24	Kg
	BAG IN BOX per strato	35	numero
	Strati per pallet	4	numero
	BAG IN BOX per pallet	140	numero
	Peso netto	734	Kg
HANDLING UNIT	Peso lordo	758	Kg
	Epal type platform		
	Tare	24	Kg
	BAG IN BOX per layer	35	number
	Layers per pallet	4	number
	BAG IN BOX per pallets	140	number
PRODOTTO E CONFEZIONATO	Net weight	734	Kg
	Gross weight	758	Kg
	nello stabilimento di Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italia		
	at the factory in Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italy		
PRODUCED AND PACKAGED			
APPROVAL NUMBER	IT 07 23 CE		