



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 aseptico. 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 spatalabile.

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

184

PRODUCT CODE

CODICE EAN

-

EAN CODE

DENOMINAZIONE LEGALE

Panna UHT a lunga conservazione

LEGAL NAME

Long life UHT cream

DESCRIZIONE PRODOTTO

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

PRODUCT DESCRIPTION

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 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

Crema di LATTE

ETICHETTA

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.R.O DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.R.O 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	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)

Grassi	38	g
di cui acidi grassi saturi	24	g
Carbohidrati	2,8	g
di cui zuccheri	2,7	g
Proteine	1,4	g
Sale	0,08	g
Energy	1476 / 358	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
Energy	1381 / 335	kJ / kcal

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 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

FRASCHERI S.P.A. LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

VIA CESARE BATTISTI, 29 - 17057 BARDINETTO (SV) - ITALY - TEL. +39 (019) 7908005 R.A. - FAX +39 (019) 7908042

www.frascheri.it - www.frascheriprofessionale.it - info@frascheri.it

CODICE FISCALE, N.R.O DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.R.O 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



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

STORAGE AND CONSUMER INFORMATION

MODALITÀ DI TRASPORTO

TRANSPORT CONDITIONS

SHELF LIFE

SHELF LIFE

LOTTO

LOT

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO

PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS

IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO

PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO

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.

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.

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.

Termine minimo di conservazione e giorno progressivo annuo di confezionamento.

Best before date and progressive day annual packaging.

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.

Dichiarata dal produttore

Declared by manufacturer

BAG da 5 litri

Peso netto	5,0	Kg
Tara (bag + tappo)	0,050	Kg
Peso lordo	5,0	Kg

CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS

Net weight	5.0	Kg
Tare (bag + cap)	0.050	Kg
Gross weight	5.0	Kg

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA

SELLING UNIT CHARACTERISTICS

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO

Vedi caratteristiche dell'unità di consumo

See features of the consumption unit

Scatola in cartone a perdere contenente 1 BAG da 5 litri

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)

SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS

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)

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO

TERTIALY PACKAGING CHARACTERISTICS

Non presente

Not present

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.R.O DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.R.O 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 3 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**



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
Peso lordo	758	Kg

HANDLING UNIT

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
Net weight	734	Kg
Gross weight	758	Kg

PRODOTTO E CONFEZIONATO

PRODUCED AND PACKAGED

APPROVAL NUMBER

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

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

IT 07 23 CE

FRASCHERI S.P.A. LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

VIA CESARE BATTISTI, 29 - 17057 BARDINETTO (SV) - ITALY - TEL. +39 (019) 7908005 R.A. - FAX +39 (019) 7908042

www.frascheri.it - www.frascheriprofessionale.it - info@frascheri.it

CODICE FISCALE, N.R.O DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.R.O 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 4 of 4