

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

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



CODICE PRODOTTO	2157
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 asetticamente in BAG IN BOX da 10 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 10 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	10 l e
NOMINAL QUANTITY	10 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.
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 35% ± 1% p/p Umidità 59,4% p/p Residuo secco 40,6% p/p Residuo secco magro 5,5% p/p Densità a +20°C 996 g/l pH 6,60 - 6,80 Perossidasi negativa Fosfatasi negativa

Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 35% in contenitore Bag in Box da 10 litri **Frascheri Arianna UHT cream 35% fat in 10 litres Bag in Box**



CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Fat	35%	± 1% w/w
	Humidity	59.4%	w/w
	Dry residue	40.6%	w/w
	Dry fat-free residue	5.5%	w/w
	Density at +20°C	996	g/l
	pH	6.60 - 6.80	
	Peroxidase	negative	
	Phosphate	negative	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	Energia	1381 / 335	kJ / kcal
	Grassi	35	g
	di cui acidi grassi saturi	23	g
	Carboidrati	3,3	g
	di cui zuccheri	3,0	g
	Proteine	1,7	g
	Sale	0,06	g
NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	Energy	1381 / 335	kJ / kcal
	Fat	35	g
	of which saturated	23	g
	Carbohydrate	3.3	g
	of which sugars	3.0	g
	Protein	1.7	g
	Salt	0.06	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
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Organoleptic control after 15 days of incubation at 30°C	normal	
STORAGE AND CONSUMER INFORMATION	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.		
MODALITÀ DI TRASPORTO	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.		
TRANSPORT CONDITIONS	Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.		
SHELF LIFE	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.		
LOTTO	180 days after the packaging date. Best before date expressed in day, month and year, indicated on the label.		
LOT	Termine minimo di conservazione e giorno progressivo annuo di confezionamento.		
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Best before date and progressive day annual packaging.		
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.		

**Panna Arianna UHT Frascheri M.G. 35% in
contenitore Bag in Box da 10 litri**
*Frascheri Arianna UHT cream 35% fat in 10 litres Bag
in Box*



IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Dichiarata dal produttore		
PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	Declared by manufacturer		
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO	BAG da 10 litri		
	Peso netto	10,0	Kg
	Tara (bag + tappo)	0,069	Kg
	Peso lordo	10,0	Kg
CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS	10 litre BAG		
	Net weight	10.0	Kg
	Tare (bag + cap)	0.069	Kg
	Gross weight	10.0	Kg
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA	Vedi caratteristiche dell'unità di consumo		
SELLING UNIT CHARACTERISTICS	See features of the consumption unit		
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO	Scatola in cartone a perdere contenente 1 BAG da 10 litri		
	Peso netto	10,0	Kg
	Tara	0,264	Kg
	Peso lordo	10,3	Kg
	Dimensioni della scatola in cartone	270 x 190 x 230	mm (H x P x L)
SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Cardboard box (to lose) for 1 BAG of 10 litres		
	Net weight	10.0	Kg
	Tare	0.264	Kg
	Gross weight	10.3	Kg
	Cardboard box dimensions	270 x 190 x 230	mm (H x W x L)
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO	Non presente		
TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Not present		
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE	Pedana tipo epal		
	Tara	24	Kg
	BAG IN BOX per strato	20	numero
	Strati per pallet	4	numero
	BAG IN BOX per pallet	80	numero
	Peso netto	823	Kg
	Peso lordo	847	Kg
HANDLING UNIT	Epal type platform		
	Tare	24	Kg
	BAG IN BOX per layer	20	number
	Layers per pallet	4	number
	BAG IN BOX per pallets	80	number
	Net weight	823	Kg
	Gross weight	847	Kg
PRODOTTO E CONFEZIONATO	nello stabilimento di Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italia		
PRODUCED AND PACKAGED	at the factory in Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italy		
APPROVAL NUMBER	IT 07 23 CE		