



Latte fresco intero pastorizzato ed omogeneizzato di Alta Qualità Frascheri

Fresh whole milk pasteurized and homogenized with High Quality Frascheri

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	5
CODICE EAN EAN CODE	8006543000059
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Latte fresco intero pastorizzato ed omogeneizzato di ALTA QUALITÀ. Fresh pasteurized and homogenized whole milk with HIGH QUALITY.
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Latte fresco intero di alta qualità sottoposto a pastorizzazione ed omogeneizzazione, confezionato in TETRA REX® Plant-based da 1 litro, con tappo richiudibile. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. Fresh pasteurized and homogenized whole milk with high quality, packaged in TETRA REX® Plant-based 1 litre brik, with reclosable cap. 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	LATTE fresco intero di ALTA QUALITÀ. Fresh whole MILK with HIGH QUALITY.
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 (Piemonte) Italy (Piemonte)
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 latte. Colour: milk white. Odore: caratteristico, tipico di latte fresco. Smell: characteristic, typical of fresh milk. Sapore: caratteristico, tipico di latte fresco. Flavour: characteristic, typical of fresh milk.



Latte fresco intero pastorizzato ed omogeneizzato di Alta Qualità Frascheri

Fresh whole milk pasteurized and homogenized with High Quality Frascheri

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

Grasso $\geq 3,5$ % p/p
Fat ≥ 3.5 % w/w

Proteine ≥ 32 g/l
Protein ≥ 32 g/l

Residuo secco magro $\geq 8,50$ % p/p
Dry fat-free residue ≥ 8.50 % w/w

Peso specifico a $+20^{\circ}\text{C}$ ≥ 1028 g/l
Specific weight at $+20^{\circ}\text{C}$ ≥ 1028 g/l

pH 6,60 - 6,80
pH 6.60 – 6.80

Acidità: 6,0 - 6,8 °SH/100 ml
Acidity: 6.0 – 6.8 °SH/100 ml

Sieroproteine solubili non denaturate $\geq 15,5$ % p/p
Undenatured soluble protein serum ≥ 15.5 % w/w

Perossidasi: positiva
Peroxidase: positive

Fosfatasi: negativa
Phosphate: negative

Aflatossina M1 $\leq 0,05$ µg/Kg
Aflatoxins M1 ≤ 0.05 µg/Kg

Residui di antibiotici: entro i limiti previsti da Reg. (UE) 37/2010 del 22/12/09 e successive modifiche ed integrazioni.
Antibiotic residuals: within the limits of REGULATION (EU) No 37/2010 of 22 December 2009 and subsequent modifications and supplements.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g) NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)

Energia: 273 kJ / 65 kcal
Energy: 273 kJ / 65 kcal

Grassi: 3,6 g
Fat: 3.6 g

di cui acidi grassi saturi: 2,1 g
of which saturated: 2.1 g

Carboidrati: 4,9 g
Carbohydrate: 4.9 g

di cui zuccheri: 4,9 g
of which sugars: 4.9 g

Proteine: 3,3 g
Protein: 3.3 g

Sale: 0,13 g
Salt: 0.13 g

Calcio: 120 mg - 15% VNR (Valori Nutritivi di Riferimento)
Calcium: 120 mg - 15% DRI (Daily Reference Intakes)



Latte fresco intero pastorizzato ed omogeneizzato di Alta Qualità Frascheri

Fresh whole milk pasteurized and homogenized with High Quality Frascheri

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Enterobacteriaceae: ≤ 10 ufc/ml in 5/5 u.c.
Enterobacteriaceae: ≤ 10 cfu/ml in 5/5 s.u.

Listeria monocytogenes: assente in 25 g in 5/5 u.c.
Listeria monocytogenes: absent in 25 g in 5/5 s.u.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE STORAGE AND CONSUMER INFORMATION

Conservare tra 0°C e + 4°C. Al momento dell'utilizzo scaldare senza portare ad ebollizione. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.
Store between 0°C e + 4°C. At the moment of use, heat without boiling. Once opened, store in fridge and use within 3 days.

MODALITÀ DI TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS

Conservare tra 0°C e + 4°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.
Store between 0°C e + 4°C. Transport with hygienically suitable vehicle with suitable supports.

SHELF LIFE

6 giorni successivi alla data di confezionamento. "Da consumare entro: vedere la data riportata sulla parte superiore del contenitore" (data di scadenza espressa in giorno, mese ed anno).
6 days after the packaging date. "Use by: see the date on the top of the container" ("use by" date expressed in day, month and year).

LOTTO LOT

Data di scadenza.
Use by date.

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Contenitore TETRA REX® Plant-based da 1 litro con tappo richiudibile (base in LDPE; cap in HDPE), in materiale multistrato laminato poliaccoppiato per latte e derivati (dall'esterno all'interno: PE/Paperboard/PE). Dimensioni: 230 x 70 x 70 mm (H x P x L).

Il contenitore TETRA REX® Plant-based, realizzato con materiali provenienti da fonti rinnovabili e sostenibili, è completamente riciclabile. Il suo cartone deriva da cellulosa ottenuta da foreste certificate FSC®, gestite in conformità a rigorosi standard ambientali. Il tappo e gli strati protettivi in plastica sono esclusivamente di origine vegetale perché costituiti da polietilene ottenuto da canna da zucchero, quindi senza l'utilizzo di fonti fossili.

TETRA REX® Plant-based 1 litre brik, with reclosable cap (base in LDPE; cap in HDPE), in multi-layer polycoupled laminated material for milk and milk derivatives (from outside to inside: PE/Paperboard/PE). Dimensions: 230 x 70 x 70 mm (H x W x L).

The TETRA REX® Plant-based brik, made of materials from renewable and sustainable sources, is completely recyclable. Its board derives from cellulose obtained from certificate FSC® forests, managed in compliance with rigorous environmental standards. The cap and the protective layers of plastic are exclusively of vegetable origin because they consist of polyethylene obtained from sugar cane, therefore without the use of fossil sources.

IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT

Dichiarata dal produttore.
Declared by manufacturer.



Latte fresco intero pastorizzato ed omogeneizzato di Alta Qualità Frascheri

Fresh whole milk pasteurized and homogenized with High Quality Frascheri

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS

Contenitore TETRA REX® Plant-based da 1 litro.
Peso netto: 1030 g. Tara (contenitore + tappo): 32,3 g. Peso lordo: 1062,3 g.
TETRA REX® Plant-based 1 litre brik.
Net weight: 1030 g. Tare (brik + cap): 32.3 g. Gross weight: 1062.3 g.

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

OPZIONE 1: cassa in plastica a rendere da 20 contenitori TETRA REX® Plant-based da 1 litro.
Peso netto: 21,2 Kg. Tara: 1,5 Kg. Peso lordo: 22,7 Kg.
Dimensioni della cassa in plastica: 305 x 338 x 414 mm (H x P x L).
OPZIONE 2: scatola in cartone a perdere da 15 contenitori TETRA REX® Plant-based da 1 litro.
Peso netto: 15,9 Kg. Tara: 0,322 Kg. Peso Lordo: 16,3 Kg.
Dimensioni della scatola in cartone: 245 x 230 x 375 mm (H x P x L).
OPTION 1: plastic crate (to be returned) for 20 TETRA REX® Plant-based briks of 1 litre.
Net weight: 21.2 Kg. Tare: 1.5 Kg. Gross weight: 22.7 Kg.
Plastic crate dimensions: 305 x 338 x 414 mm (H x W x L).
OPTION 2: cardboard box (to lose) for 15 TETRA REX® Plant-based briks of 1 litre.
Net weight: 15.9 Kg. Tare: 0.322 Kg. Gross weight: 16.3 Kg.
Cardboard box dimensions: 245 x 230 x 375 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	Epal type platform Tare: 24.0 Kg
OPZIONE 1 Casse in plastica per strato: 6 Strati per pallet: 6 Casse in plastica per pallet: 36 Contenitori per pallet: 720 Peso netto: 819 Kg Peso lordo: 843 Kg	OPTION 1 Plastic crates per layer: 6 Layers per pallet: 6 Plastic crates per pallets: 36 Briks per pallet: 720 Net weight: 819 Kg Gross weight: 843 Kg
OPZIONE 2 Scatole in cartone per strato: 10 Strati per pallet: 5 Scatole in cartone per pallet: 50 Contenitori per pallet: 750 Peso netto: 813 Kg Peso lordo: 837 Kg	OPTION 2 Cardboard box per layer: 10 Layers per pallet: 5 Cardboard box per pallets: 50 Briks per pallet: 750 Net weight: 813 Kg Gross weight: 837 Kg



Latte fresco intero pastorizzato ed omogeneizzato di Alta Qualità Frascheri

Fresh whole milk pasteurized and homogenized
with High Quality Frascheri



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

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.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. 22 of 01/03/2022]

Pg 5 of 5