



Latte intero di + Frascheri

Whole milk di + Frascheri

Il latte intero **di +** Frascheri preserva più a lungo le sue caratteristiche qualitative e nutrizionali, perché sottoposto ad un trattamento termico sicuro e naturale: la pastorizzazione ad elevata temperatura. Grazie a questa tecnologia produttiva, il latte, che proviene esclusivamente da allevamenti italiani, controllati e garantiti, conserva intatte le sue proprietà nutritive ed il suo caratteristico buon sapore più giorni.

Whole milk **di+** Frascheri preserves its quality and nutritional characteristics for a longer time because it has undergone a pasteurization at high temperature, a thermal treatment that is secure and natural. This, controlled and guaranteed, Italian milk preserve its nutritional properties and its good taste for a longer time thanks to this procedure.

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	114
CODICE EAN EAN CODE	8006543001148
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Latte intero di + Frascheri – latte intero pastorizzato a temperatura elevata omogeneizzato. Whole milk di + Frascheri – high temperature pasteurized homogenized whole milk.
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Latte intero sottoposto a pastorizzazione a temperatura elevata 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. Whole milk treated with a high temperature pasteurization and homogenization, packaged in TETRA REX® Plant-based 1 litre brik, with reclosable cap. The product is intended for all individuals if compatible with their state of health.
QUANTITÀ NOMINALE NOMINAL QUANTITY	1000 ML e
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	LATTE intero Whole MILK
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	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.

Latte intero di + Frascheri

Whole milk di + Frascheri



CARATTERISTICHE SENSORIALI SENSORY CHARACTERISTICS

Forma: il prodotto assume la forma del contenitore
Form: the product assumes the shape of the container

Colore: bianco latte
Colour: milk white

Odore: caratteristico, delicato di latte
Smell: characteristic, delicate of milk

Sapore: caratteristico, delicato di latte
Flavour: characteristic, delicate of milk

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

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

Proteine ≥ 28 g/l
Protein ≥ 28 g/l

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

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

Perossidasi: negativa
Peroxidase: negative

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.

Latte intero di + Frascheri

Whole milk di + Frascheri



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 saturates: 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)
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 vehicles with suitable supports.
SHELF LIFE	30 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). 30 days after the packaging date. "Use by: see date on top of the brik" ("use by" date expressed in day, month and year).
LOTTO LOT	Data di scadenza e giorno progressivo annuo di confezionamento Use by date and progressive annual day of packaging

Latte intero di + Frascheri

Whole milk di + Frascheri



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

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).

Latte intero di + Frascheri

Whole milk di + Frascheri



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
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	