



# Latte di capra intero biologico UHT

## Frascheri in contenitore Brik Base da 1 litro

### Organic whole goat's UHT milk

### Frascheri in 1 litro Brik Base

Il *Latte di Capra Bio Intero UHT* è un prodotto ottenuto da animali allevati con il metodo di **agricoltura biologica** (Reg. CEE n° 2092/91 e successivi), che hanno libertà di movimento ed accesso a pascoli all'aperto e che sono alimentati solo con mangimi biologici, privi di organismi geneticamente modificati e prodotti senza l'impiego di concimi chimici e agro-farmaci di sintesi.

È sottoposto a trattamento UHT ("Ultra High Temperature"), che consiste nel portare il latte ad elevata temperatura per pochi secondi. Tale trattamento termico elimina la flora batterica naturalmente presente nel latte, rendendolo igienicamente sicuro. Il successivo confezionamento in condizioni asettiche e l'utilizzo di imballaggi sterilizzati, protettivi da aria e luce, conferiscono al prodotto una durata prolungata. Grazie a questa tecnologia produttiva, il latte, proveniente da allevamenti, controllati e garantiti, esclusivamente siti in **Italia**, conserva intatte le sue proprietà nutritive ed il suo caratteristico buon sapore a lungo.

È disponibile in contenitore TETRA BRIK® BASE da 1 litro da conservare a temperatura ambiente. Un prodotto, quindi, tutto italiano, biologico, disponibile in un contenitore pratico, sicuro ed igienico.

Naturalmente più digeribile e nutriente per soggetti che manifestano intolleranza verso le proteine del latte vaccino, il *Latte di Capra Bio Intero UHT*, rappresenta un'alternativa anche alle bevande di origine vegetale e per questo motivo è un ingrediente ad alto valore aggiunto, perché offre la possibilità ai Professionisti Gelatieri e Pasticceri di elaborare nuove ricette, destinate a target specifici di clientela, innovando la propria proposta e presentando formulazioni differenti dal gusto unico ed inimitabile.

The *Organic Whole Goat's UHT Milk* is a product obtained from animals raised using the **organic farming method** (EEC Reg. No. 2092/91 and later versions). The animals are free to move and have access to outdoor pastures and are only fed with organic fodder, without genetically modified organisms and produced without the use of synthetic fertilizers or agricultural drugs.

It undergoes an UHT treatment ("Ultra High Temperature"), bringing the milk to a high temperature for a few seconds. This heat treatment destroys the bacterial flora that is naturally present in the milk, making it hygienically safe.

The packaging step that is made under aseptic conditions and the packaging materials that are sterilized and air/light protective, give the product a long shelf-life. Thanks to this production technology the milk is controlled and guaranteed, exclusively from farms in **Italy**, and preserves its nutritional properties and its characteristic good long-lasting flavour.

It is available in TETRA BRIK® BASE of 1-litre and it's storeable at room temperature. It's a product that is all Italian, organic and available in a practical, safe and hygienic container.

Naturally more digestible and nutritious for subjects with intolerance of cow's milk proteins. The *Organic Whole Goat's UHT Milk* is also an alternative to vegetable beverages which gives it a high added value as ingredient. It offers the possibility for Ice Cream and Pastry Professionals to develop new recipes, aimed at specific customer targets, innovating their proposal and presenting different formulations with a unique and inimitable taste.

---

**CODICE PRODOTTO**

PRODUCT CODE

**580**

---

**CODICE EAN**

EAN CODE

---

**DENOMINAZIONE LEGALE**

LEGAL NAME

Latte di capra intero biologico omogeneizzato UHT a lunga conservazione.

Organic homogenized long life goat's UHT whole milk.

---

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

PRODUCT DESCRIPTION

Latte di capra intero, biologico, ottenuto da animali alimentati con il metodo di agricoltura biologica (Reg. CEE n° 2092/91 e successivi), sottoposto ad omogeneizzazione e stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT, confezionato asetticamente in TETRA BRIK® BASE da 1 litro.

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

Organic whole goat's milk, obtained from animals fed with the organic farming method (EEC Reg. No. 2092/91 and later versions). Homogenized, thermally stabilized through UHT treatment, aseptically packaged in 1L TETRA BRIK® BASE. The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.

---

**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](http://www.frascheri.it) - [www.frascheriprofessionale.it](http://www.frascheriprofessionale.it) - [info@frascheri.it](mailto: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. 04 of 01/03/2022]

Pg 1 of 4



# Latte di capra intero biologico UHT

## Frascheri in contenitore Brik Base da 1 litro

### Organic whole goat's UHT milk

### Frascheri in 1 litro Brik Base

<b>QUANTITÀ NOMINALE</b> NOMINAL QUANTITY	1000 ml e
<b>ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA</b> INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	<b>LATTE</b> di capra intero biologico, stabilizzante: sodio citrato. Organic whole goat's <b>MILK</b> , stabilizer: sodium citrate.
<b>ALLERGENI (ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011)</b> ALLERGENS (ANNEX II REG. (EU) 1169/2011)	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio). Milk and milk products (including lactose).
<b>ORIGINE DEL LATTE</b> MILK ORIGIN	<b>Italia</b> Italy
<b>OGM STATUS</b>	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.
<b>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b> SENSORY CHARACTERISTICS	<p>Forma: il prodotto assume la forma del contenitore. Form: the product assumes the form of the container.</p> <p>Colore: bianco latte. Colour: milk white.</p> <p>Odore: caratteristico, tipico di latte UHT. Smell: characteristic, typical of UHT milk.</p> <p>Sapore: caratteristico, tipico di latte UHT. Flavour: characteristic, typical of UHT milk.</p>
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b> CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	<p>Grasso <math>\geq 3,5</math> % p/p Fat <math>\geq 3.5</math> % w/w</p> <p>Proteine <math>\geq 28</math> g/l Protein <math>\geq 28</math> g/l</p> <p>Residuo secco magro <math>\geq 8,50</math> % p/p Dry fat-free residue <math>\geq 8.50</math> % w/w</p> <p>Peso specifico a +20°C <math>\geq 1030</math> g/l Specific weight at +20°C <math>\geq 1030</math> g/l</p> <p>pH 6,60 - 6,80 pH 6.60 – 6.80</p> <p>Acidità: 6,0 - 6,8 °SH/100 ml Acidity: 6,0 - 6,8 °SH/100 ml</p> <p>Perossidasi: negativa Peroxidase: negative</p>



# Latte di capra intero biologico UHT

## Frascheri in contenitore Brik Base da 1 litro

### Organic whole goat's UHT milk

### Frascheri in 1 litre Brik Base

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

Fosfatasi: negativa  
Phosphate: negative

Aflatossina M1  $\leq 0,05 \mu\text{g/Kg}$   
Aflatoxins M1  $\leq 0.05 \mu\text{g/Kg}$

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 the COMMISSION REGULATION (EU) No 37/2010 of 22 December 2009 and successive modifications and integrations.

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

Energia: 243 kJ / 58 kcal  
Energy: 243 kJ / 58 kcal

Grassi: 3,8 g  
Fat: 3.8 g

di cui acidi grassi saturi: 2,4 g  
of which saturated: 2.4 g

Carboidrati: 4,3 g  
Carbohydrate: 4.3 g

di cui zuccheri: 4,2 g  
of which sugars: 4.2 g

Proteine: 3,4 g  
Protein: 3.4 g

Sale: 0,10 g  
Salt: 0.10 g

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Carica microbica mesofila a 30°C  
(dopo incubazione a 30°C per 15 giorni):  $\leq 10 \text{ UFC} / 0,1 \text{ ml}$   
Mesophilic microbial load at 30°C  
(after incubation at 30°C for 15 days):  $\leq 10 \text{ CFU} / 0.1 \text{ ml}$

Controllo organolettico dopo incubazione per 15 giorni a 30°C: "normale".  
Organoleptic control after 15 days of incubation at 30°C: "normal".

#### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE STORAGE AND CONSUMER INFORMATION

Conservare a temperatura ambiente.  
Dopo l'apertura, conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C e consumare entro 3 - 4 giorni. Un leggero sedimento è tipico del prodotto.  
Store at room temperature.  
Once opened, keep refrigerated between 0°C and +4°C and consume within 3 – 4 days. A slight sediment is typical of the product.

#### MODALITÀ DI TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS

Conservare a temperatura ambiente. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.  
Store at room temperature. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.

#### SHELF LIFE

120 giorni successivi alla data di confezionamento. "Da consumarsi preferibilmente entro: vedere la data riportata sulla parte superiore della confezione" (data di scadenza espressa in giorno, mese ed anno).  
120 days after the packaging date. "Best before: see the date on the upper part of the package" (best before date expressed in day, month and year).



# Latte di capra intero biologico UHT

## Frascheri in contenitore Brik Base da 1 litro

### Organic whole goat's UHT milk

### Frascheri in 1 litre Brik Base

<b>LOTTO</b> LOT	Termine minimo di conservazione e giorno progressivo annuo di confezionamento. Best before date and progressive day annual packaging.	
<b>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO</b> PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS	<p>Contenitore TETRA BRIK® BASE da 1 litro, in materiale multistrato laminato poliaccoppiato per latte e derivati (dall'esterno all'interno: PE/Paperboard/PE/Aluminium/Low adh PE e mPE). Dimensioni del contenitore: 165 x 65 x 95 mm (H x P x L). 1 litro TETRA BRIK® BASE, in multi-layer polycoupled laminated material for milk and milk derivatives (from outside to inside: PE/Paperboard/PE/Aluminium/Low adh PE e mPE). Brik dimensions: 165 x 65 x 95 mm (H X W X L).</p>	
<b>IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO</b> PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	Dichiarata dal produttore. Declared by manufacturer.	
<b>CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO</b> CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS	<p>Contenitore TETRA BRIK® BASE da 1 litro. Peso netto: 1030 g. Tara: 27,2 g. Peso lordo: 1057,2 g TETRA BRIK® BASE 1 litro. Net weight: 1030 g. Tare: 27.2 g. Gross weight: 1057.2 g</p>	
<b>CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA</b> SELLING UNIT CHARACTERISTICS	<p>Scatola in cartone da 12 contenitori TETRA BRIK® BASE da 1 litro. Cardboard box for 12 pcs of 1 litre TETRA BRIK® BASE.</p>	
<b>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO</b> SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	<p>Scatola in cartone a perdere da 12 contenitori TETRA BRIK® BASE da 1 litro. Peso netto: 12,7 Kg. Tara: 0,119 Kg. Peso Lordo: 12,8 Kg. Dimensioni della scatola in cartone: 395 x 205 x 170 mm (L x P x H) Cardboard box (to lose) for 12 TETRA BRIK® BASE 1 litre. Net weight: 12.7 Kg. Tare: 0.119 Kg. Gross weight: 12.8 Kg. Cardboard box dimensions: 395 x 205 x 170 mm (L x W x H)</p>	
<b>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO</b> TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Non presente. Not present.	
<b>UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE</b> HANDLING UNIT	<p>Pedana tipo epal Tara: 24 Kg Scatole in cartone per strato: 12 Strati per pallet: 6 Scatole in cartone per pallet: 72 Contenitori per pallet: 864 Peso netto: 922 Kg Peso lordo: 946 Kg</p>	<p>Epal type platform Tare: 24 Kg Cardboard box per layer: 12 Layers per pallet: 6 Cardboard box per pallets: 72 Briks per pallet: 864 Net weight: 922 Kg Gross weight: 946 Kg</p>
<b>PRODOTTO E CONFEZIONATO</b> PRODUCED AND PACKAGED	nello stabilimento di Via Cesare Battisti, 29 Bardinetto (SV) Italia. at the factory in Via Cesare Battisti, 29 Bardinetto (SV) Italy.	
<b>APPROVAL NUMBER</b>	IT 07 23 CE	