



Latte Alta Digeribilità *senza lattosio* parzialmente scremato UHT Frascheri in contenitore Square da 1 l con tappo *Lactose free* semi skimmed UHT milk Frascheri in 1 litre Square with cap

Ideale per chi è intollerante al lattosio. Adatto per tutta la famiglia.

Il latte parzialmente scremato Frascheri a lunga conservazione **senza lattosio** (inferiore allo 0,1%) è ideale per chi normalmente rinuncia al latte, perché non in grado di digerirne lo zucchero naturalmente presente (lattosio). Tutti coloro che sono intolleranti al lattosio, quindi, possono consumare questo prodotto ad alta digeribilità, in cui il lattosio è quasi completamente scisso nei suoi due zuccheri costituenti, glucosio e galattosio, facilmente assimilabili. Inoltre, la naturale ricchezza in glucosio, fa sì che assuma un tipico sapore dolce che lo rende particolarmente apprezzato da tutti.

Questo latte è sottoposto a trattamento UHT ("Ultra High Temperature") ed a confezionamento asettico in imballaggi sterilizzati, protettivi da aria e luce, che conferiscono al prodotto una durata prolungata, senza l'impiego di conservanti.

Ideal for lactose intolerant people. Suitable for the whole family.

The semi skimmed long life **lactose free** (less than 0.1%) Frascheri milk is ideal for those who cannot normally drink milk because they are unable to digest the sugar (lactose) it normally contains. This means that every lactose intolerant person can drink this high digestible milk, with its lactose content almost entirely broken down into its two constituent sugars, glucose and galactose, both easy to digest. The natural high glucose content of this product gives it a distinctive sweet flavour that is usually appreciated by everyone.

This milk has been UHT treated ("Ultra High Temperature") and is packaged under aseptic conditions in packaging materials that are sterilized and air/light protective that give the product a long shelf-life with no need for preservatives.

CODICE PRODOTTO
PRODUCT CODE

280

CODICE EAN
EAN CODE

8006543002800

DENOMINAZIONE LEGALE
LEGAL NAME

Latte alta digeribilità parzialmente scremato omogeneizzato UHT a lunga conservazione senza lattosio (minore di 0,1%).

Semi skimmed homogenized lactose free (less than 0.1%) UHT milk with long shelf life.

DESCRIZIONE PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Latte alta digeribilità senza lattosio parzialmente scremato sottoposto ad omogeneizzazione e stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT, confezionato asetticamente in TETRA BRIK® SQUARE da 1 litro, con tappo richiudibile. Senza conservanti.

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

Semi skimmed homogenized lactose free milk that is thermally stabilized through UHT treatment and aseptically packaged in TETRA BRIK® SQUARE 1 litro with reclosable cap. Free from preservatives.

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 parzialmente scremato UHT senza lattosio (minore di 0,1%).

UHT semi skimmed lactose free (less than 0.1%) **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).

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 - 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. 12 of 01/03/2022]

Pg 1 of 4



Latte Alta Digeribilità *senza lattosio* parzialmente scremato UHT Frascheri in contenitore Square da 1 l con tappo *Lactose free semi skimmed UHT milk* Frascheri in 1 litre Square with cap



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.

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 UHT.
Smell: characteristic, typical of UHT milk.

Sapore: caratteristico, tipico di latte UHT.
Flavour: characteristic, typical of UHT milk.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

Grasso 1,5 – 1,8 % p/p
Fat 1.5 – 1.8 % 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°C ≥ 1028 g/l
Specific weight at +20°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

Perossidasi: negativa
Peroxidase: negative

Fosfatasi: negativa
Phosphate: negative

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

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 - 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. 12 of 01/03/2022]

Pg 2 of 4



Latte Alta Digeribilità *senza lattosio* parzialmente scremato UHT Frascheri in contenitore Square da 1 l con tappo *Lactose free* semi skimmed UHT milk Frascheri in 1 litre Square with cap

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

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 g) NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)

Energia: 192 kJ / 46 kcal
Energy: 192 kJ / 46 kcal

Grassi: 1,5 g di cui acidi grassi saturi: 1,0 g
Fat: 1.5 g of which saturated: 1.0 g

Carboidrati: 4,8 g di cui zuccheri: 4,8 g*
Carbohydrate: 4.8 g of which sugars: 4.8 g*

Proteine: 3,2 g Sale: 0,10 g
Protein: 3.2 g Salt: 0.10 g

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

**Tra gli zuccheri il tenore di lattosio è meno di 0,1 g per 100 g. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.*

**Among the sugars, the lactose is less than 0.1 g per 100 g.*

The product contains glucose and galactose as a result of splitting the lactose.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Carica microbica mesofila a 30°C
(dopo incubazione a 30°C per 15 giorni): ≤10 UFC / 0,1 ml
Mesophilic microbial load at 30°C
(after incubation at 30°C for 15 days): ≤10 CFU / 0.1 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. AVVERTENZE: un leggero imbrunimento non costituisce difetto e non ne pregiudica la qualità.

Store at room temperature. Once opened, keep refrigerated between 0°C and +4°C and consume within 3 – 4 days. WARNING: a slight brown shade is not a defect and does not affect the quality.

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 Alta Digeribilità *senza lattosio* parzialmente scremato UHT Frascheri in contenitore Square da 1 l con tappo *Lactose free semi skimmed UHT milk* Frascheri in 1 litre Square with cap

LOTTO LOT	Termine minimo di conservazione, giorno progressivo annuo di confezionamento e ora. Best before date, progressive day annual packaging and time.	
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS	<p>Contenitore TETRA BRIK® SQUARE 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), con sistema di apertura e chiusura StreamCap™ (PP/PE). Dimensioni del contenitore: 215 (con tappo) 200 (tappo escluso) x 70 x 70 mm (H x P x L).</p> <p>1 litro TETRA BRIK® SQUARE, in multi-layer polycoupled laminated material for milk and milk derivatives (from outside to inside: PE/Paperboard/PE/Aluminium/Low adh PE e mPE), with StreamCap™ opening/closing system (PP/PE). Brik dimensions: 215 (with cap) 200 (without cap) x 70 x 70 mm (H X W X L).</p>	
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	<p>Contenitore TETRA BRIK® SQUARE da 1 litro. Peso netto: 1030 g. Tara (contenitore + tappo): 37,5 g. Peso lordo: 1067,5 g TETRA BRIK® SQUARE 1 litro. Net weight: 1030 g. Tare (brik + cap): 37.5 g. Gross weight: 1067.5 g</p>	
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA SELLING UNIT CHARACTERISTICS	Scatola in cartone da 12 contenitori TETRA BRIK® SQUARE da 1 litro. Cardboard box for 12 pcs of 1 litre TETRA BRIK® SQUARE.	
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	<p>Scatola in cartone a perdere da 12 contenitori TETRA BRIK® SQUARE da 1 litro. Peso netto: 12,8 Kg. Tara: 0,167 Kg. Peso Lordo: 13,0 Kg. Dimensioni della scatola in cartone: 300 x 220 x 235 mm (L x P x H) Cardboard box (to lose) for 12 TETRA BRIK® SQUARE 1 litre. Net weight: 12.8 Kg. Tare: 0.167 Kg. Gross weight: 13.0 Kg. Cardboard box dimensions: 300 x 220 x 235 mm (L x W x H)</p>	
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Non presente. Not present.	
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE HANDLING UNIT	<p>Pedana tipo epal Tara: 24 Kg Scatole in cartone per strato: 13 Strati per pallet: 5 Scatole in cartone per pallet: 65 Contenitori per pallet: 780 Peso netto: 843,5 Kg Peso lordo: 867,5 Kg</p>	<p>Epal type platform Tare: 24 Kg Cardboard box per layer: 13 Layers per pallet: 5 Cardboard box per pallets: 65 Briks per pallet: 780 Net weight: 843.5 Kg Gross weight: 867.5 Kg</p>
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 - 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. 12 of 01/03/2022]

Pg 4 of 4