



# Latte Alta Digeribilità *senza lattosio* parzialmente scremato UHT Frascheri in contenitore Bag in Box da 10 litri

**Lactose free Frascheri UHT semi skimmed milk  
in 10 litres Bag in Box**

<b>CODICE PRODOTTO</b> PRODUCT CODE	56
<b>CODICE EAN</b> EAN CODE	-
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b> LEGAL NAME	Latte alta digeribilità parzialmente scremato omogeneizzato UHT a lunga conservazione <u>senza lattosio</u> (minore di 0,1%). Semi skimmed homogenized <u>lactose free</u> (less than 0.1%) UHT milk with long shelf life.
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b> PRODUCT DESCRIPTION	Latte alta digeribilità <u>senza lattosio</u> parzialmente scremato sottoposto ad omogeneizzazione e stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT, confezionato asetticamente in BAG IN BOX da 10 litri, con tappo richiudibile. Senza conservanti. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. Homogenized semi skimmed <u>lactose free</u> milk, thermally stabilized through UHT treatment, aseptically packaged in BAG IN BOX 10 litres, with reclosable cap. Free from preservatives. The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.
<b>QUANTITÀ NOMINALE</b> NOMINAL QUANTITY	10 litri 10 litres
<b>ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA</b> INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	<b>LATTE</b> parzialmente scremato UHT senza lattosio (minore di 0,1%). UHT semi skimmed lactose free (less than 0.1%) <b>MILK</b>
<b>ALLERGENI (ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011)</b> <b>ALLERGENS (ANNEX II REG. (EU) 1169/2011)</b>	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> <b>Italy</b>
<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	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.

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. 01 of 01/03/2022]

Pg 1 of 4



# Latte Alta Digeribilità *senza lattosio* parzialmente scremato UHT Frascheri in contenitore Bag in Box da 10 litri

*Lactose free Frascheri UHT semi skimmed milk*  
in 10 litres Bag in Box

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

Grasso 1,5 – 1,8 % p/p  
Fat 1.5 – 1.8 % w/w

Proteine  $\geq 28$  g/l  
Protein  $\geq 28$  g/l

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

Peso specifico a +20°C  $\geq 1028$  g/l  
Specific weight at +20°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  $\leq 0.05$  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 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.*

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. 01 of 01/03/2022]

Page 2 of 4



# Latte Alta Digeribilità *senza lattosio* parzialmente scremato UHT Frascheri in contenitore Bag in Box da 10 litri

*Lactose free Frascheri UHT semi skimmed milk*  
in 10 litres Bag in Box

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> 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".
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE</b> 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. Store at room temperature. Once opened, keep refrigerated between 0°C and +4°C and consume within 3 - 4 days.
<b>MODALITÀ DI TRASPORTO</b> 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.
<b>SHELF LIFE</b>	120 giorni successivi alla data di confezionamento. Termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno, indicato in etichetta. 120 days after the packaging date. Best before date expressed in day, month and year, indicated on the label.
<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	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.
<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	BAG da 10 litri. Peso netto: 10,3 Kg. Tara (bag + tappo): 69 g. Peso lordo: 10,4 Kg 10 litre BAG. Net weight: 10.3 Kg. Tare (bag + cap): 69 g. Gross weight: 10.4 Kg
<b>CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA</b> SELLING UNIT CHARACTERISTICS	Vedi caratteristiche dell'imballo secondario. See features of the secondary packaging.
<b>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO</b> SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Scatola in cartone a perdere contenente 1 BAG da 10 litri Peso netto: 10,4 Kg. Tara: 0,26 Kg. Peso Lordo: 10,6 Kg. Dimensioni della scatola in cartone: 270 x 190 x 230 mm (H x P x L) Cardboard box (to lose) for 1 BAG of 10 litres Net weight: 10.4 Kg. Tare: 0.26 Kg. Gross weight: 10.6 Kg. Cardboard box dimensions: 270 x 190 x 230 mm (H x W x L)

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. 01 of 01/03/2022]

Pg 3 of 4



# Latte Alta Digeribilità *senza lattosio* parzialmente scremato UHT Frascheri in contenitore Bag in Box da 10 litri

*Lactose free Frascheri UHT semi skimmed milk*  
in 10 litres Bag in Box



## CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Non presente.  
Not present.

## UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE HANDLING UNIT

Pedana tipo epal	Epal type platform
Tara: 24,0 Kg	Tare: 24.0 Kg
BAG IN BOX per strato: 20	BAG IN BOX per layer: 20
Strati per pallet: 4	Layers per pallet: 4
BAG IN BOX per pallet: 80	BAG IN BOX per pallets: 80
Peso netto: 850,6 Kg	Net weight: 850.6 Kg
Peso lordo: 874,6 Kg	Gross weight: 874.6 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