



# Latte Parzialmente Scremato UHT Frascheri in contenitore Tetra Brik® Base da 1 litro

## Frascheri UHT semi skimmed milk in 1 litre Tetra Brik® Base



<b>CODICE PRODOTTO</b> PRODUCT CODE	<b>40</b>
<b>CODICE EAN</b> EAN CODE	<b>8006543000103</b>
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b> LEGAL NAME	Latte parzialmente scremato omogeneizzato UHT a lunga conservazione Long life UHT homogenized semi skimmed milk
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b> PRODUCT DESCRIPTION	Latte parzialmente scremato sottoposto ad omogeneizzazione e stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT, confezionato asetticamente in TETRA BRIK® BASE da 1 litro. Senza conservanti. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. Homogenized semi skimmed milk, thermally stabilized through UHT treatment, aseptically packaged in TETRA BRIK® BASE 1 litre. Free from preservatives. The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.
<b>QUANTITÀ NOMINALE</b> NOMINAL QUANTITY	<b>1000 ml e</b>
<b>ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA</b> INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	<b>LATTE</b> parzialmente scremato UHT UHT semi skimmed <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. Colore: bianco latte Odore: caratteristico, tipico di latte UHT Sapore: caratteristico, tipico di latte UHT Form: the product assumes the form of the container Colour: milk white Smell: characteristic, typical of UHT milk Flavour: characteristic, typical of UHT milk
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	Grasso 1,5 – 1,8% p/p Proteine ≥28 g/l Residuo secco magro ≥8,50% p/p Densità a +20°C ≥1028 g/l pH 6,60 - 6,80 Acidità 6,0 - 6,8 °SH/100 ml Perossidasi negativa Fosfatasi negativa

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. 24 del 12/04/2023 - ORG10-MA1-A3 rev. 24 of 2023/04/12]

Pg 1 of 4

# Latte Parzialmente Scremato UHT Frascheri in contenitore Tetra Brik® Base da 1 litro

## Frascheri UHT semi skimmed milk in 1 litre Tetra Brik® Base



<b>CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS</b>	Fat	1.5 – 1.8%	w/w	
	Protein	≥28	g/l	
	Dry fat-free residue	≥8.50%	w/w	
	Density at +20°C	≥1028	g/l	
	pH	6.60 - 6.80		
	Acidità	6,0 - 6,8	°SH/100 ml	
	Peroxidase	negative		
	Phosphate	negative		
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)</b>	Energia	192 / 46	kJ / kcal	
	Grassi	1,5	g	
	di cui acidi grassi saturi	1,0	g	
	Carboidrati	4,8	g	
	di cui zuccheri	4,8	g	
	Proteine	3,2	g	
	Sale	0,10	g	
	Calcio	120 *	mg	
	*15% VNR (Valori Nutritivi di Riferimento)			
	<b>NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)</b>	Energy	192 / 46	kJ / kcal
Fat		1.5	g	
of which saturated		1.0	g	
Carbohydrate		4.8	g	
of which sugars		4.8	g	
Protein		3.2	g	
Salt		0.10	g	
Calcium		120 *	mg	
*15% DRI (Daily Reference Intakes)				
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		Carica microbica mesofila a 30°C (dopo incubazione a 30°C per 15 giorni)	≤10	UFC / 0,1 ml
	Controllo organolettico dopo incubazione per 15 giorni a 30°C	normale		
<b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>	Mesophilic microbial load at 30°C (after incubation at 30°C for 15 days)	≤10	UFC / 0.1 ml	
	Organoleptic control after 15 days of incubation at 30°C	normal		
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE</b>	Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C e consumare entro 3 - 4 giorni.			
	<b>STORAGE AND CONSUMER INFORMATION</b>	Store at room temperature. Once opened, keep refrigerated between 0°C and +4°C and consume within 3 – 4 days.		
<b>MODALITÀ DI TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS</b>	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. "Da consumarsi preferibilmente entro il: vedere la data riportata sulla parte superiore della confezione" (termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno).			
<b>SHELF LIFE</b>	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).			
<b>LOTTO</b>	Termine minimo di conservazione (gg/mm/aa), lotto ("Laaddd" dove L = lotto, aa = ultime due cifre dell'anno e ddd = giorno progressivo annuo di confezionamento calendario Giuliano) e ora di confezionamento.			
<b>LOT</b>	Best before date (dd/mm/yy), lot ("Lyyddd" where L = lot, yy = last two digits of the year and ddd = progressive annual day of packaging, Julian calendar) and packaging time.			

# Latte Parzialmente Scremato UHT Frascheri in contenitore Tetra Brik® Base da 1 litro

## Frascheri UHT semi skimmed milk in 1 litre Tetra Brik® Base



<b>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO</b>	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).		
<b>PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS</b>	1 litre 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).		
<b>ETICHETTATURA AMBIENTALE</b>	Contenitore per liquidi	Carta C/PAP 84	
<b>ENVIRONMENTAL LABELING</b>	Pack for liquids	Paper C/PAP 84	
<b>IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO</b>	Dichiarata dal produttore		
<b>PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT</b>	Declared by manufacturer		
<b>CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO</b>	Contenitore TETRA BRIK® BASE da 1 litro		
<b>CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS</b>	Peso netto	1,030	Kg
	Tara (contenitore)	0,027	Kg
	Peso lordo	1,057	Kg
	TETRA BRIK® BASE 1 litro		
<b>CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS</b>	Net weight	1.030	Kg
	Tare (brik)	0.027	Kg
	Gross weight	1.057	Kg
<b>CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA</b>	Scatola in cartone da 12 contenitori TETRA BRIK® BASE da 1 litro		
<b>SELLING UNIT CHARACTERISTICS</b>	Cardboard box for 12 pcs of 1 litre TETRA BRIK® BASE		
<b>ETICHETTATURA AMBIENTALE</b>	Scatola in cartone	Carta C/PAP 20	
<b>ENVIRONMENTAL LABELING</b>	Cardboard box	Paper C/PAP 20	
<b>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO</b>	Scatola in cartone a perdere da 12 contenitori TETRA BRIK® BASE da 1 litro		
<b>SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS</b>	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 litro		
	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)	
<b>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO</b>	Non presente		
<b>TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS</b>	Not present		

# Latte Parzialmente Scremato UHT Frascheri in contenitore Tetra Brik® Base da 1 litro

Frascheri UHT semi skimmed milk in 1 litre Tetra Brik®  
Base



<b>UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE</b>	Pedana tipo epal	1200 x 800 x 150	mm	
	Tara	25	Kg	
	Scatole in cartone per strato	12	numero	
	Strati per pallet	6	numero	
	Scatole in cartone per pallet	72	numero	
	Contenitori per pallet	864	numero	
	Peso netto	922	Kg	
	Peso lordo	947	Kg	
	Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4)			
	<b>HANDLING UNIT</b>	Epal type platform	1200 x 800 x 150	mm
Tare		25	Kg	
Cardboard box per layer		12	number	
Layers per pallet		6	number	
Cardboard box per pallets		72	number	
Briks per pallet		864	number	
Net weight		922	Kg	
Gross weight		947	Kg	
Wrapping of the palletized unit with plastic stretch film (LDPE 4)				
<b>PRODOTTO E CONFEZIONATO</b>		nello stabilimento di Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italia		
<b>PRODUCED AND PACKAGED</b>	at the factory in Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italy			
<b>APPROVAL NUMBER</b>	IT 07 23 CE			