



Yogurt Intero Naturale 5 Kg Frascheri

Full-fat Plain Yogurt 5 Kg Frascheri



CODICE PRODOTTO - PRODUCT CODE

1258

CODICE EAN - EAN CODE

8006543012588

CODICE DOGANALE - HS CODE

04031013

DENOMINAZIONE LEGALE - LEGAL NAME

Yogurt intero naturale

Full-fat plain yogurt

DESCRIZIONE PRODOTTO - PRODUCT DESCRIPTION

Yogurt intero da latte pastorizzato, a coagulo rotto.

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

Full-fat yogurt from pasteurized milk, with broken clot.

The product is intended for all individuals if compatible with their state of health.

QUANTITÀ NOMINALE - NOMINAL QUANTITY

5000 g e

ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA - INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL

Yogurt (**LATTE** intero pastorizzato, fermenti lattici vivi: *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*).

Yogurt (pasteurized whole **MILK**, live lactic ferments: *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus*).

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 - ORIGIN

Origine del latte: Italia

Milk origin: Italy

OGM STATUS - 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.

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 - www.frascheriprofessionale.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. 00 del 28/02/2025 - ORG10-MA1-A3 rev. 00 of 2025/02/28]

Pg 1 of 4



Yogurt Intero Naturale 5 Kg Frascheri

Full-fat Plain Yogurt 5 Kg Frascheri

CARATTERISTICHE SENSORIALI - SENSORY CHARACTERISTICS

Consistenza: cremosa.
Colore: bianco, tipico di yogurt.
Sapore: acidulo, tipico di yogurt.
Consistency: creamy.
Color: white, typical of yogurt.
Taste: acidic, typical of yogurt.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE - CHEMICAL - PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH: $4,3 \pm 0,1$
pH: 4.3 ± 0.1

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

Energia: 286 kJ / 68 kcal

Grassi: 4,0 g

di cui acidi grassi saturi: 2,9 g

Carboidrati: 4,3 g

di cui zuccheri: 4,3 g

Proteine: 3,8 g

Sale: 0,10 g

Energy: 286 kJ / 68 kcal

Fat: 4.0 g

of which saturated: 2.9 g

Carbohydrate: 4.3 g

of which sugars: 4.3 g

Protein: 3.8 g

Salt: 0.10 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Fermenti lattici vivi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*): $\geq 5 \times 10^6$ ufc/g

Stafilococchi coagulasi positivi: <100 ufc/g

Enterobacteriaceae: <10 ufc/g

Lieviti e Muffe: <100 ufc/g

Salmonella Spp.: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Live lactic ferments (*Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus*): $\geq 5 \times 10^6$ cfu/g

Coagulase-positive staphylococcal: <100 cfu/g

Enterobacteriaceae: <10 cfu/g

Yeasts and Molds: <100 cfu/g

Salmonella Spp.: absent in 25 g

Listeria monocytogenes: absent in 25 g

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

Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C.

Store in the refrigerator between 0°C and +4°C.



Yogurt Intero Naturale 5 Kg Frascheri

Full-fat Plain Yogurt 5 Kg Frascheri

MODALITÀ DI TRASPORTO - TRANSPORT CONDITIONS
Con mezzi adatti al trasporto di alimenti, alla temperatura massima di +4°C.
With refrigerated trucks at the maximum temperature of +4°C.
SHELF LIFE - SHELF LIFE
Da consumare entro: 35 giorni dalla data di produzione e confezionamento per prodotto in confezione integra mantenuto alla temperatura di conservazione indicata in etichetta.
Use by: 35 days from the date of production and packaging for unopened products kept at the storage temperature indicated on the label.
LOTTO - LOT
Lotto indicato come data di scadenza (GG/MM/AAAA).
Lot indicated as the use by date (DD/MM/YYYY).
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO - PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS
Contenitore con coperchio in plastica. Dimensioni del contenitore: 227 mm (diametro superiore) x 197 mm (diametro inferiore) x 194 mm (altezza contenitore con coperchio).
Container with plastic lid.
Container size: 227 mm (top diameter) x 197 mm (bottom diameter) x 194 mm (height of container with lid).
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 con coperchio in plastica.
Peso netto: 5,000 Kg
Tara (contenitore + manico + coperchio): 0,181 Kg
Peso lordo: 5,181 Kg
Container with plastic lid.
Net weight: 5.000 Kg
Tare (container + handle + lid): 0.181 Kg
Gross weight: 5.181 Kg
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA - SELLING UNIT CHARACTERISTICS
Vedi caratteristiche dell'unità di consumo
See characteristics of the consumption unit
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO - SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS
Non presente
Not present
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO - TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS
Non presente
Not present
ETICHETTATURA AMBIENTALE - ENVIRONMENTAL LABELING
Contenitore con coperchio in plastica: PP05
Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4)
Container with plastic lid: PP05
Wrapping of the palletized unit with plastic stretch film (LDPE 4)



Yogurt Intero Naturale 5 Kg Frascheri

Full-fat Plain Yogurt 5 Kg Frascheri

UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE - HANDLING UNIT
Pedana tipo epal: 1200 x 800 x 120 mm
Tara: 25 Kg
Contenitori per strato: 15
Strati per pallet: 3
Contenitori per pallet: 45
Peso netto (prodotto finito): 233 Kg
Peso lordo (incluso pallet): 258 Kg
Epal type platform: 1200 x 800 x 120 mm
Tare: 25 Kg
Containers per layer: 15
Layers per pallet: 3
Containers per pallet: 45
Net weight (products): 233 kg
Gross weight (including pallets): 258 Kg
PRODOTTO E CONFEZIONATO - PRODUCED AND PACKAGED
Nello stabilimento di Via Cian 16, Cervasca (CN) Italia
At the factory in Via Cian 16, Cervasca (CN) Italy
APPROVAL NUMBER
IT 01 830 UE