



Latte fresco intero pastorizzato ed omogeneizzato di Alta Qualità Frascheri

Fresh whole milk pasteurized and homogenized with High Quality Frascheri

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	37
CODICE EAN EAN CODE	-
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Latte fresco intero pastorizzato ed omogeneizzato di ALTA QUALITÀ. Fresh pasteurized and homogenized whole milk with HIGH QUALITY.
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Latte fresco intero di alta qualità sottoposto a pastorizzazione ed omogeneizzazione, confezionato in BAG IN BOX da 10 litri, con tappo richiudibile. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. Fresh pasteurized and homogenized whole milk with high quality, packaged in 10 litres BAG IN BOX, with reclosable cap. The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.
QUANTITÀ NOMINALE NOMINAL QUANTITY	10 l
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	LATTE fresco intero di ALTA QUALITÀ. Fresh whole MILK with HIGH QUALITY.
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 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 fresco. Smell: characteristic, typical of fresh milk. Sapore: caratteristico, tipico di latte fresco. Flavour: characteristic, typical of fresh milk.



Latte fresco intero pastorizzato ed omogeneizzato di Alta Qualità Frascheri

Fresh whole milk pasteurized and homogenized with High Quality Frascheri

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

Grasso $\geq 3,5$ % p/p

Fat ≥ 3.5 % w/w

Proteine ≥ 32 g/l

Protein ≥ 32 g/l

Residuo secco magro $\geq 8,50$ % p/p

Dry fat-free residue ≥ 8.50 % w/w

Peso specifico a $+20^{\circ}\text{C} \geq 1028$ g/l

Specific weight at $+20^{\circ}\text{C} \geq 1028$ 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

Sieroproteine solubili non denaturate $\geq 15,5$ % p/p

Undenatured soluble protein serum ≥ 15.5 % w/w

Perossidasi: positiva

Peroxidase: positive

Fosfatasi: negativa

Phosphate: negative

Aflatossina M1 $\leq 0,05$ µg/Kg

Aflatoxins M1 ≤ 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 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: 273 kJ / 65 kcal

Energy: 273 kJ / 65 kcal

Grassi: 3,6 g

Fat: 3.6 g

di cui acidi grassi saturi: 2,1 g

of which saturated: 2.1 g

Carboidrati: 4,9 g

Carbohydrate: 4.9 g

di cui zuccheri: 4,9 g

of which sugars: 4.9 g

Proteine: 3,3 g

Protein: 3.3 g

Sale: 0,13 g

Salt: 0.13 g

Calcio: 120 mg - 15% VNR (Valori Nutritivi di Riferimento)

Calcium: 120 mg - 15% DRI (Daily Reference Intakes)



Latte fresco intero pastorizzato ed omogeneizzato di Alta Qualità Frascheri

Fresh whole milk pasteurized and homogenized with High Quality Frascheri

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Enterobacteriaceae: ≤ 10 ufc/ml in 5/5 u.c. Enterobacteriaceae: ≤ 10 cfu/ml in 5/5 s.u.
	Listeria monocytogenes: assente in 25 g in 5/5 u.c. Listeria monocytogenes: absent in 25 g in 5/5 s.u.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE STORAGE AND CONSUMER INFORMATION	Conservare tra 0°C e + 4°C. Al momento dell'utilizzo scaldare senza portare ad ebollizione. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. Store between 0°C e + 4°C. At the moment of use, heat without boiling. Once opened, store in fridge and use within 3 days.
MODALITÀ DI TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS	Conservare tra 0°C e + 4°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei. Store between 0°C e + 4°C. Transport with hygienically suitable vehicle with suitable supports.
SHELF LIFE	6 giorni successivi alla data di confezionamento. Data di scadenza espressa in giorno, mese ed anno, indicata in etichetta. 6 days after the packaging date. Use by date expressed in day, month and year, indicated on the label.
LOTTO LOT	Data di scadenza Use by date
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Sacco, munito di tappo in plastica richiudibile, per uso alimentare, costituito da uno strato interno, a contatto con l'alimento, in PE ed uno strato esterno sempre in PE. Bag, with plastic reclosable cap, for food use made with an internal layer of PE and an external layer of PE.
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	BAG da 10 litri. Peso netto: 10,3 Kg. Tara (bag + tappo): 56 g. Peso lordo: 10,4 Kg. 10 litre BAG. Net weight: 10.3 Kg. Tare (bag + cap): 56 g. Gross weight: 10.4 Kg.
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA SELLING UNIT CHARACTERISTICS	Vedi caratteristiche dell'imballo secondario. See features of the secondary packaging.
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Scatola in cartone a perdere contenente 1 BAG da 10 litri. Peso netto: 10,4 Kg. Tara: 0,27 Kg. Peso Lordo: 10,6 Kg. Dimensioni: 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: 0.27 Kg. Gross weight: 10.6 Kg. Cardboard box dimensions: 270 x 190 x 230 mm (H x W x L).
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Non presente. Not present.



Latte fresco intero pastorizzato ed omogeneizzato di Alta Qualità Frascheri

Fresh whole milk pasteurized and homogenized with High Quality Frascheri

UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE HANDLING UNIT

Pedana tipo epal

Tara: 24,0 Kg

BAG IN BOX per strato: 20

Strati per pallet: 4

BAG IN BOX per pallet: 80

Peso netto: 849,9 Kg

Peso lordo: 873,9 Kg

Epal type platform

Tare: 24.0 Kg

BAG IN BOX per layer: 20

Layers per pallet: 4

BAG IN BOX per pallets: 80

Net weight: 849.9 Kg

Gross weight: 873.9 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

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. 12 of 01/03/2022]

Pg 4 of 4