



# Latte intero UHT Frascheri in contenitore Brik Base da 1 litro

## Frascheri UHT whole milk in 1 litre Brik Base

|   |   |
|---|---|
| <b>CODICE PRODOTTO</b><br>PRODUCT CODE  | <b>38</b>   |
| <b>CODICE EAN</b><br>EAN CODE   | <b>8006543000080</b>  |
| <b>DENOMINAZIONE LEGALE</b><br>LEGAL NAME   | Latte intero omogeneizzato UHT a lunga conservazione.<br>Long life UHT homogenized whole milk.  |
| <b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b><br>PRODUCT DESCRIPTION  | Latte intero sottoposto ad omogeneizzazione e stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT, confezionato asetticamente in TETRA BRIK® BASE da 1 litro. Senza conservanti.<br>Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute.<br>Homogenized whole milk, thermally stabilized through UHT treatment, aseptically packaged in TETRA BRIK® BASE 1 litre. Free from preservatives.<br>The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health. |
| <b>QUANTITÀ NOMINALE</b><br>NOMINAL QUANTITY  | <b>1000 ml e</b>  |
| <b>ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA</b><br>INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL            | <b>LATTE</b> intero UHT.<br>UHT whole MILK.   |
| <b>ALLERGENI (ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011)</b><br><b>ALLERGENS (ANNEX II REG. (EU) 1169/2011)</b> | Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).<br>Milk and milk products (including lactose).  |
| <b>ORIGINE DEL LATTE</b><br>MILK ORIGIN   | <b>Italia</b><br><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.<br>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><br>SENSORY CHARACTERISTICS  | Forma: il prodotto assume la forma del contenitore.<br>Form: the product assumes the form of the container.<br><br>Colore: bianco latte.<br>Colour: milk white.<br><br>Odore: caratteristico, tipico di latte UHT.<br>Smell: characteristic, typical of UHT milk.<br><br>Sapore: caratteristico, tipico di latte UHT.<br>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. 22 of 17/02/2022]

Pg 1 of 4



# Latte intero UHT Frascheri in contenitore Brik Base da 1 litro

## Frascheri UHT whole milk in 1 litre Brik Base



### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

Grasso  $\geq 3,5$  % p/p  
Fat  $\geq 3.5$  % 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  $+20^{\circ}\text{C} \geq 1028$  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

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: 266 kJ / 64 kcal  
Energy: 266 kJ / 64 kcal

Grassi: 3,5 g  
Fat: 3.5 g

di cui acidi grassi saturi: 2,4 g  
of which saturated: 2.4 g

Carboidrati: 4,8 g  
Carbohydrate: 4.8 g

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

Proteine: 3,2 g  
Protein: 3.2 g

Sale: 0,10 g  
Salt: 0.10 g

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

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. 22 of 17/02/2022]

Pg 2 of 4



# Latte intero UHT Frascheri in contenitore Brik Base da 1 litro

## Frascheri UHT whole milk in 1 litre Brik Base

### 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.  
Store at room temperature. Once opened, keep refrigerated between 0°C and +4°C and consume within 3 – 4 days.

### 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).

### 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

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).

1 litro 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).

### 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 TETRA BRIK® BASE da 1 litro.

Peso netto: 1030 g. Tara: 27,2 g. Peso lordo: 1057,2 g

TETRA BRIK® BASE 1 litro.

Net weight: 1030 g. Tare: 27.2 g. Gross weight: 1057.2 g

### CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA SELLING UNIT CHARACTERISTICS

Scatola in cartone da 12 contenitori TETRA BRIK® BASE da 1 litro.

Cardboard box for 12 pcs of 1 litre TETRA BRIK® BASE.



# Latte intero UHT Frascheri in contenitore Brik Base da 1 litro

## Frascheri UHT whole milk in 1 litre Brik Base

### CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Scatola in cartone a perdere da 12 contenitori TETRA BRIK® BASE da 1 litro.  
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 litre.  
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)

### CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Non presente.  
Not present.

### UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE HANDLING UNIT

|                                   |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| Pedana tipo epal                  | Epal type platform            |
| Tara: 24 Kg                       | Tare: 24 Kg                   |
| Scatole in cartone per strato: 12 | Cardboard box per layer: 12   |
| Strati per pallet: 6              | Layers per pallet: 6          |
| Scatole in cartone per pallet: 72 | Cardboard box per pallets: 72 |
| Contenitori per pallet: 864       | Briks per pallet: 864         |
| Peso netto: 922 Kg                | Net weight: 922 Kg            |
| Peso lordo: 946 Kg                | Gross weight: 946 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