

Latte Fresco Intero Pastorizzato ed Omogeneizzato Frascheri in Cisterna o Bag da 1000 litri

Frascheri Fresh Whole Milk Pasteurized and Homogenized in Tank or Bag of 1000 litres

CODICE PRODOTTO <i>PRODUCT CODE</i>	46
CODICE EAN <i>EAN CODE</i>	-
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>SALES NAME</i>	Latte fresco intero pastorizzato ed omogeneizzato <i>Pasteurized and homogenized fresh whole milk</i>
DESCRIZIONE PRODOTTO <i>PRODUCT DESCRIPTION</i>	Latte fresco intero sottoposto a pastorizzazione ed omogeneizzazione <i>Fresh whole milk that has undergone pasteurisation and homogenisation</i>
QUANTITÀ NOMINALE <i>NOMINAL QUANTITY</i>	Cisterna o Bag da 1000 litro <i>Tank or bag of 1000 litres</i>
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA <i>INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL</i>	Latte fresco intero <i>Fresh whole milk</i>
ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) <i>Milk and dairy products (including lactose)</i>
CARATTERISTICHE SENSORIALI <i>SENSORY CHARACTERISTICS</i>	Forma: il prodotto assume la forma del contenitore <i>Form: the product takes the shape of the packaging</i>
	Colore: bianco latte <i>Colour: milk white</i>
	Odore: caratteristico, delicato di latte fresco <i>Smell: characteristic, typical of fresh milk</i>
	Sapore: caratteristico, delicato di latte fresco <i>Taste: characteristic, typical of fresh milk</i>
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE <i>CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS</i>	Grasso $\geq 3,5$ % p/p <i>Fat: ≥ 3.5 % w/w</i>
	Proteine ≥ 28 g/l <i>Protein ≥ 28 g/l</i>
	Residuo secco magro $\geq 8,50$ % p/p <i>Dry fat-free residue ≥ 8.50 % w/w</i>
	Peso specifico a +20°C ≥ 1028 g/l <i>Specific weight at +20°C ≥ 1028 g/l</i>
	pH: 6,60 - 6,80
	Acidità: 6,0 - 6,8 °SH/100 ml <i>Acidity: 6.0 - 6.8 °SH/100 ml</i>
	Perossidasi: positiva <i>Peroxidase: positive</i>
	Fosfatasi: negativa <i>Phosphate: negative</i>
	Aflatossina M1 $\leq 0,05$ µg/Kg <i>Aflatoxins M1 $\leq 0,05$ µg/Kg</i>
	Residui di antibiotici: entro i limiti previsti da Reg. CEE 2377/90 e successive modifiche ed integrazioni <i>Antibiotic residuals: within the limits Reg. CEE 2377/90 and successive modifications and integrations.</i>

Latte Fresco Intero Pastorizzato ed Omogeneizzato Frascheri in Cisterna o Bag da 1000 litri

Frascheri Fresh Whole Milk Pasteurized and Homogenized in Tank or Bag of 1000 litres

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g) NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	Energia: 267 kJ / 64 kcal Energy: 267 kJ / 64 kcal
	Grassi: 3,5 g Fat: 3.5 g
	di cui acidi grassi saturi: 2,1 g of which saturated: 2.1 g
	Carboidrati: 4,8 g Carbohydrates: 4.8 g
	di cui zuccheri: 4,8 g of which sugars: 4.8 g
	Proteine: 3,3 g Protein: 3.3 g
	Sale: 0,15 g Salt: 0.15 g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Calcio: 133 mg (17% VNR "Valori Nutritivi di Riferimento") Calcium: 133 mg - 17% DRI (Daily Reference Intakes)
	Enterobacteriaceae: ≤ 10 ufc/ml in 5/5 u.c. Listeria monocytogenes: assente in 25 g in 5/5 u.c. Listeria monocytogenes: absent in 25 g in 5/5 u.c.
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. Store between 0°C and + 4°C At the moment of use, heat but not boil.
MODALITÀ DI TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS	Conservare tra 0°C e + 4°C Store between 0°C and + 4°C
DATA DI SCADENZA BEST BEFORE DATE	La data di scadenza è determinata nel sesto giorno successivo a quello del confezionamento. The best before date is established on the 6 th day after packaging.
LOTTO LOT	Data di scadenza Best before date
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Cisterna o Bag da 1000 litri Tank or bag of 1000 litres
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	Dichiarata dal produttore Declared by manufacturer
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Non presente Not present
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Non presente Not present
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE HANDLING UNIT	Cisterna da 1000 litri o "Combo" nel caso del Bag da 1000 litri Tank or "Combo" for bag of 1000 litres
PRODOTTO E CONFEZIONATO PRODUCED AND PACKAGED	Nello stabilimento di Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) - IT 07 23 CE At the Frascheri 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 - 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

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ (QUALITY MANAGEMENT SYSTEM) UNI EN ISO 9001

[ORG10PLA01A12 rev. 13 del 15/01/2016]

Pg 2 / 2