



Latte&Cacao Frasieri

Chocolate Milk Frasieri

CODICE PRODOTTO <i>PRODUCT CODE</i>	28
CODICE EAN <i>EAN CODE</i>	8006543000288
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>SALES NAME</i>	Latte&Cacao Chocolate milk
DESCRIZIONE PRODOTTO <i>PRODUCT DESCRIPTION</i>	Bevanda pastorizzata a base di latte fresco pastorizzato parzialmente scremato al cioccolato e al cacao. <i>Pasteurized drink, based on semi skimmed pasteurized milk with chocolate and cocoa.</i>
QUANTITÀ NOMINALE <i>NOMINAL QUANTITY</i>	500 ml e / 200 ml e
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA <i>INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL</i>	Latte fresco pastorizzato parzialmente scremato 82%, zucchero, fruttosio, cioccolato 2,7% (zucchero, cacao 4% di cui 0,11% sul prodotto finito, burro di cacao), cacao magro 0,72%, gelificante: pectina, aromi. <i>Fresh semi skimmed milk 82%, sugar, fructose, chocolate 2.7% (sugar, cocoa 4% of wich 0.11% in finished product, cocoa butter), low-fat cocoa 0.72%, gelification agent: pectin, aroma.</i>
ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) <i>Milk and milk products (including lactose)</i>
CARATTERISTICHE SENSORIALI <i>SENSORY CHARACTERISTICS</i>	Forma: il prodotto assume la forma del contenitore <i>Form: the product assumes the form of the container</i>
	Colore: bruno cioccolato <i>Colour: chocolate brown</i>
	Odore: caratteristico, tipico di latte al cioccolato <i>Smell: characteristic, typial of chocolate</i>
	Sapore: caratteristico, tipico di latte al cioccolato <i>Flavour: characteristic, delicate of fresh cream</i>
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISCHE <i>CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS</i>	Grasso: 1,5 – 1,8 % p/p <i>Fat: ≥1.5 – 1.8 % w/w</i>
	Residuo secco magro ≥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: negativa <i>Peroxidase: negative</i>
	Fosfatasi: negativa <i>Phosphate: negative</i>
	Aflatossina M1 ≤0,05 µg/Kg <i>Aflatoxins M1 ≤ 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&Cacao Frascheri

Chocolate Milk Frascheri

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g) NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	Energia: 317 kJ / 75 kcal Energy: 317 kJ / 75 kcal
	Grassi: 1,8 g Fat: 1.8 g
	di cui acidi grassi saturi: 1,2 g <i>of which saturated: 1,2 g</i>
	Carboidrati: 11,6 g Carbohydrate: 11.6 g
	di cui zuccheri: 11,6 g <i>of which sugars: 11.6 g</i>
	Proteine: 3,2 g Protein: 3.2 g
	Sale: 0,12 g Salt: 0.12 g
	Calcio: 49 mg - 6% VNR (Valori Nutritivi di Riferimento) Calcium: 49 mg - 6% DRI (Daily Reference Intakes)
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Enterobacteriaceae: ≤ 10 ufc/ml in 5/5 u.c. Listeria monocytogenes: assente in 25 g in 5/5 u.c. <i>Listeria monocytogenes: absent in 25 g in 5/5 u.c.</i>
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE STORAGE AND CONSUMER INFORMATION	Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C. Agitare il prodotto prima del consumo. Dopo l'apertura consumare entro 3 giorni. <i>Store in fridge between 0°C e + 4°C. Shake well before use, once opened use within 3 days.</i>
MODALITÀ DI TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS	Conservare tra 0°C e + 4°C <i>Store between 0°C e + 4°C</i>
DA CONSUMARSI ENTRO USE WITHIN	Il ventiduesimo giorno successivo a quello del confezionamento <i>22 days after production.</i>
LOTTO LOT	Data di scadenza <i>Best before date</i>



Latte&Cacao Frascheri

Chocolate Milk Frascheri

<p>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO <i>PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS</i></p>	<p>Contenitore GABLE TOP REX da 500 ml con tappo richiudibile, in materiale laminato poliaccoppiato per latte e derivati. Dimensioni: 130 x 70 x 70 mm (h x l x L)</p> <p>Contenitore GABLE TOP REX da 200 ml in materiale laminato poliaccoppiato per latte e derivati. Dimensioni: 85 x 70 x 70 mm (h x l x L)</p> <p><i>GABLE TOP REX 500 ml brik with reclosable cap, multi-layer laminated material for milk and milk products.</i> <i>Dimensions: 130 x 70 x 70 mm (h x w x l)</i></p> <p><i>GABLE TOP REX 200 ml brik with a multi-layer laminated material for milk and milk products.</i> <i>Dimensions: 85 x 70 x 70 mm (h x w x l)</i></p>
<p>IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO <i>PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT</i></p>	<p>Dichiarata dal produttore <i>Declared by manufacturer</i></p>
<p>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO <i>SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS</i></p>	<p>Cassa in plastica a rendere da 40 contenitori da 500 ml e 60 contenitori da 200 ml. Dimensioni: 305 x 338 x 414 mm (h x l x L) <i>Plastic crate (to be returned) for 40 briks of 500 ml and 60 briks o 20 ml.</i> <i>Box dimensions: 305 x 338 x 414 mm (h x w x l)</i></p>
<p>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO <i>TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS</i></p>	<p>Non presente <i>Not present</i></p>
<p>UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE <i>HANDLING UNIT</i></p>	<p>Tipo di pallet: epal <i>Type of pallet: epal</i></p> <p>Casse per strato: 6 <i>Crates per layer: 6</i></p> <p>Strati per pallet: 6 <i>Layers per pallet: 6</i></p> <p>Casse per pallet: 36 <i>Crates per pallet: 36</i></p> <p>Contenitori per pallet: 1440 da 500 ml e 2160 da 200 ml. <i>Briks per pallet: 1440 pcs of 500 ml and 2160 pcs of 200 ml.</i></p>
<p>PRODOTTO E CONFEZIONATO <i>PRODUCED AND PACKAGED</i></p>	<p>Nello stabilimento di Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) - IT 07 23 CE <i>At the Frascheri factory in Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV), Italy</i> <i>APPROVAL NUMBER IT 07 23 CE</i></p>

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