



# Latte Fresco Parzialmente Scremato Pastorizzato ed Omogeneizzato *Così Leggero* Frascheri Fresh Semi Skimmed Pasteurized and homogenized Milk "light"

<b>CODICE PRODOTTO</b> <i>PRODUCT CODE</i>	92
<b>CODICE EAN</b> <i>EAN CODE</i>	8006543000929
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> <i>SALES NAME</i>	Latte fresco parzialmente scremato pastorizzato ed omogeneizzato. <i>Fresh semi skimmed milk, pasteurized and homogenized.</i>
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b> <i>PRODUCT DESCRIPTION</i>	Latte fresco sottoposto a parziale scrematura, pastorizzazione ed omogeneizzazione <i>Fresh milk undergone semi skimmed pasteurization and homogenization.</i>
<b>QUANTITÀ NOMINALE</b> <i>NOMINAL QUANTITY</i>	1000 ml e
<b>ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA</b> <i>INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL</i>	Latte fresco parzialmente scremato <i>Fresh pasteurized semi skimmed milk</i>
<b>ALLERGENI</b> <i>ALLERGENS</i>	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) <i>Milk and milk products (including lactose)</i>
<b>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b> <i>SENSORY CHARACTERISTICS</i>	Forma: il prodotto assume la forma del contenitore <i>Form: the product assumes the form of the container</i>
	Colore: bianco latte <i>Colour: milk white</i>
	Odore: caratteristico, tipico di latte fresco <i>Smell: characteristic, typical of fresh milk</i>
	Sapore: caratteristico, tipico di latte fresco <i>Flavour: characteristic, typical of fresh milk</i>
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b> <i>CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS</i>	Grasso $\geq 1,5 - 1,8$ % p/p <i>Fat <math>\geq 1.5 - 1.8</math> % w/w</i>
	Proteine $\geq 28$ g/l <i>Protein <math>\geq 28</math> gm/L</i>
	Residuo secco magro $\geq 8,50$ % p/p <i>Dry fat-free residue <math>\geq 8.50</math> % w/w</i>
	Peso specifico a +20°C $\geq 1028$ g/l <i>Specific weight at +20°C <math>\geq 1028</math> gm/L</i>
	pH 6,60 - 6,80



# Latte Fresco Parzialmente Scremato Pastorizzato ed Omogeneizzato Così Leggero

## Frascheri Fresh Semi Skimmed Pasteurized and homogenized Milk "light"

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS	Perossidasi: positiva <i>Peroxidase: positive</i>
	Fosfatasi: negativa <i>Phosphate: negative</i>
	Aflatossina M1 $\leq 0,05 \mu\text{g}/\text{Kg}$ <i>Aflatoxins M1 <math>\leq 0.05 \mu\text{g}/\text{Kg}</math></i>
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g) NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	Residui di antibiotici: entro i limiti previsti da Reg. CEE 2377/90 e successive modifiche ed integrazioni. <i>Residual antibiotics: within the limits provided by EEC Reg. 2377/90 and successive modifications and integrations.</i>
	Energia: 197 kJ / 47 kcal <i>Energy: 197 kJ / 47 kcal</i>
	Grassi: 1,5 g <i>Fat: 1.5 g</i>
	di cui acidi grassi saturi: 1,0 g <i>of which saturated: 1.0 g</i>
	Carboidrati: 5,0 g <i>Carbohydrate: 5.0 g</i>
	di cui zuccheri: 5,0 g <i>of which sugars: 5.0 g</i>
	Proteine: 3,4 g <i>Protein: 3.4 g</i>
	Sale: 0,19 g <i>Salt: 0.19 g</i>
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Calcio: 133 mg - 17% VNR (Valori Nutritivi di Riferimento) <i>Calcium: 133 mg - 17% DRI (Daily Reference Intakes)</i>
	Enterobacteriaceae: $\leq 10 \text{ ufc}/\text{ml}$ in 5/5 u.c. <i>Listeria monocytogenes: assente in 25 g in 5/5 u.c.</i> <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 tra 0°C e + 4°C. Al momento dell'utilizzo scaldare senza portare ad ebollizione. <i>Store between 0°C e + 4°C.</i> <i>At the moment of use, heat without boiling.</i>



# Latte Fresco Parzialmente Scremato Pastorizzato ed Omogeneizzato Così Leggero

## Frascheri Fresh Semi Skimmed Pasteurized and homogenized Milk "light"

<b>MODALITÀ DI TRASPORTO</b> <i>TRANSPORT CONDITIONS</i>	Conservare tra 0°C e + 4°C. <i>Store between 0°C e + 4°C.</i>
<b>DATA DI SCADENZA</b> <i>BEST BEFORE DATE</i>	La data di scadenza è determinata nel sesto giorno successivo a quello del confezionamento. <i>The expiry date is determined to the 6<sup>th</sup> day after the packaging.</i>
<b>LOTTO</b> <i>LOT</i>	Data di scadenza <i>Best before date</i>
<b>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO</b> <i>PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS</i>	Contenitore TETRA REX da 1 litro con tappo richiudibile, in materiale laminato poliaccoppiato per latte e derivati. Dimensioni: 230 x 70 x 70 mm (h x l x L) <i>TETRA REX 1 litre brik with reclosable cap, with a multi-layer laminated material for milk and milk products.</i> Dimensioni: 230 x 70 x 70 mm (h x w x l)
<b>IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO</b> <i>PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT</i>	Dichiarata dal produttore <i>Declared by manufacturer</i>
<b>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO</b> <i>SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS</i>	Cassa in plastica a rendere da 20 contenitori da 1 litro Dimensioni: 305 x 338 x 414 mm (h x l x L) <i>Plastic crate (to be returned) for 20 briks of 1 litre</i> Box dimensions: 305 x 338 x 414 mm (h x w x l)
<b>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO</b> <i>TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS</i>	Non presente <i>Not present</i>
<b>UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE</b> <i>HANDLING UNIT</i>	Tipo di pallet: epal <i>Type of pallet: epal</i>
	Casse per strato: 6 <i>Crates per layer: 6</i>
	Strati per pallet: 6 <i>Layers per pallet: 6</i>
	Casse per pallet: 36 <i>Crates per pallet: 36</i>
Contenitori per pallet: 720 <i>Briks per pallet: 720</i>	
<b>PRODOTTO E CONFEZIONATO</b> <i>PRODUCED AND PACKAGED</i>	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> 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. 14 of 15/01/2016]

Pg 3 of 3