



Latte Parzialmente Scremato UHT Frascheri Semi Skimmed Frascheri UHT Milk

CODICE PRODOTTO <i>PRODUCT CODE</i>	40
CODICE EAN <i>EAN CODE</i>	8006543000103
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>SALES NAME</i>	Latte parzialmente scremato omogeneizzato UHT <i>UHT homogenized semi-skimmed milk</i>
DESCRIZIONE PRODOTTO <i>PRODUCT DESCRIPTION</i>	Latte parzialmente scremato sottoposto a trattamento UHT e confezionato asepticamente in Tetra Brik <i>UHT treated semi-skimmed milk, aseptically packaged in Tetra Briks</i>
QUANTITÀ NOMINALE <i>NOMINAL QUANTITY</i>	1000 ml e
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA <i>INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL</i>	Latte parzialmente scremato UHT <i>UHT semi skimmed milk</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: bianco latte <i>Colour: milk white</i>
	Odore: caratteristico, tipico di latte UHT <i>Smell: characteristic, typical of UHT milk</i>
	Sapore: caratteristico, tipico di latte UHT <i>Flavour: characteristic, typical of UHT milk</i>
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE <i>CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS</i>	Grasso ≥ 1.5 - 1,8 % p/p <i>Fat 1.5 - 1.8 % w/w</i>
	Proteine ≥ 28 g/l <i>Protein ≥ 28 gm/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 gm/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>	



Latte Parzialmente Scremato UHT Frascheri

Semi Skimmed Frascheri UHT Milk

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS	Perossidasi: negativa <i>Peroxidase: negative</i>
	Fosfatasi: negativa <i>Phosphate: negative</i>
	Aflatossina M1 $\leq 0,05 \mu\text{g/Kg}$ <i>Aflatoxins M1 $\leq 0.05 \mu\text{g/Kg}$</i>
	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>
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g) NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	Energia: 195 kJ / 46 kcal <i>Energy: 195 kJ / 46 kcal</i>
	Grassi: 1,5 g <i>Fat: 1.5 g</i>
	di cui acidi grassi saturi: 0,9 g <i>of which saturated: 0.9 g</i>
	Carboidrati: 4,8 g <i>Carbohydrate: 4.8g</i>
	di cui zuccheri: 4,8 g <i>of which sugars: 4.8 g</i>
	Proteine: 3,4 g <i>Protein: 3.4 g</i>
	Sale: 0,21 g <i>Salt: 0.21 g</i>
Calcio: 138 mg - 17% VNR (Valori Nutritivi di Riferimento) <i>Calcium: 138 mg - 17% DRI (Daily Reference Intakes)</i>	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Carica microbica mesofila a 30°C (dopo incubazione a 30°C per 15 giorni): $\leq 10 \text{ UFC} / 0,1 \text{ ml}$ <i>Mesophilic microbial load at 30°C (after incubation at 30°C for 15 days): $\leq 10 \text{ CFU} / 0.1 \text{ ml}$</i>
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE STORAGE AND CONSUMER INFORMATION	Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 3 - 4 giorni. <i>Store at room temperature. After opening, refrigerate and use within 3-4 days.</i>



Latte Parzialmente Scremato UHT Frascheri Semi Skimmed Frascheri UHT Milk

MODALITÀ DI TRASPORTO <i>TRANSPORT CONDITIONS</i>	Conservare a temperatura ambiente <i>Store at room temperature</i>
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE <i>MINIMUM STORAGE TIME</i>	120 giorni dalla data del confezionamento <i>120 days from packaging date</i>
LOTTO <i>LOT</i>	Termine minimo di conservazione <i>Minimum storage time</i>
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO <i>PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS</i>	Contenitore TETRA BRIK BASE da 1 litro in materiale laminato poliaccoppiato per latte e derivati. Dimensioni: 165 x 95 x 60 mm (h x l x L) <i>BASE TETRA BRIK 1 litre box in polycoupled laminated material for milk and milk derivatives.</i> <i>Dimensions: 165 x 95 x 60 mm (h x w x l)</i>
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO <i>PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT</i>	Dichiarata dal produttore <i>Declared by manufacturer</i>
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO <i>SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS</i>	Scatola in cartone da 12 contenitori da 1 litro Dimensioni: 400 x 200 x 180 mm (L x l x h). <i>Cardboard box for 20 pcs of 1 litre briks</i> <i>Dimensions: 400 x 200 x 180 mm (l x w x h).</i>
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO <i>TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS</i>	Non presente <i>Not present</i>
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE <i>HANDLING UNIT</i>	Tipo di pallet: epal <i>Type of pallet: epal</i>
	Scatole per strato: 12 <i>Boxes per layer: 12</i>
	Strati per pallet: 6 <i>Layers per pallet: 6</i>
	Scatole per pallet: 72 <i>Boxes per pallet: 72</i>
	Contenitori per pallet: 864 <i>Briks per pallet: 864</i>
PRODOTTO E CONFEZIONATO <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> <i>APPROVAL NUMBER IT 07 23 CE</i>

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