



Latte Scremato UHT

Frascheri

Frascheri Skimmed UHT Milk

CODICE PRODOTTO <i>PRODUCT CODE</i>	41
CODICE EAN <i>EAN CODE</i>	8006543000127
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>SALES NAME</i>	Latte scremato omogeneizzato UHT <i>UHT homogenized skimmed milk</i>
DESCRIZIONE PRODOTTO <i>PRODUCT DESCRIPTION</i>	Latte scremato sottoposto a trattamento UHT e confezionato asepticamente in Tetra Brik <i>UHT treated skimmed milk, aseptically packaged in Tetra Brik</i>
QUANTITÀ NOMINALE <i>NOMINAL QUANTITY</i>	1000 ml e
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA <i>INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL</i>	Latte scremato UHT <i>UHT 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 $\geq 0,5$ % p/p <i>Fat ≥ 0.5 % 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



Latte Scremato UHT

Frascheri

Frascheri Skimmed UHT Milk

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS	Perossidasi: negativa <i>Peroxidase: negative</i>
	Fosfatasi: negativa <i>Phosphate: negative</i>
	Aflatossina M1 $\leq 0,05 \mu\text{g}/\text{Kg}$ <i>Aflatoxins M1 $\leq 0.05 \mu\text{g}/\text{Kg}$</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: 154 kJ / 36 kcal <i>Energy: 154 kJ / 36 kcal</i>
	Grassi: 0,5 g <i>Fat: 0.5 g</i>
	di cui acidi grassi saturi: 0,2 g <i>of which saturated: 0.2 g</i>
	Carboidrati: 4,8 g <i>Carbohydrate: 4.8 g</i>
	di cui zuccheri: 4,8 g <i>of which sugars: 4.8 g</i>
	Proteine: 3,5 g <i>Protein: 3.5 g</i>
	Sale: 0,19 g <i>Salt: 0.19 g</i>
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Calcio: 137 mg - 17% VNR (Valori Nutritivi di Riferimento) <i>Calcium: 137 mg - 17% DRI (Daily Reference Intakes)</i>
	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 (following 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.</i> <i>After opening, refrigerate and use within 3-4 days.</i>



Latte Intero UHT

Frascheri

Frascheri UHT Whole Milk

MODALITÀ DI TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS	Conservare a temperatura ambiente Store at room temperature
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE MINIMUM STORAGE TIME	120 giorni dalla data del confezionamento 120 days from packaging date
LOTTO LOT	Termine minimo di conservazione Minimum storage time
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Contenitore TETRA BRIK da 1 litro in materiale laminato poliaccoppiato per latte e derivati. Dimensioni del contenitore: 165 x 95 x 60 mm (h x l x l) 1 litre TETRA BRIK in polycoupled laminated material for milk and milk derivatives. Brik dimensions: 165 x 95 x 60 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'IMBALLO SECONDARIO SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Scatola in cartone da 12 contenitori da 1 litro. Dimensioni della scatola: 400 x 200 x 180 mm (l x l x h) Cardboard box for 12 pcs of 1 litre briks. Box dimensions: 400 x 200 x 180 mm (h x w x l)
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Non presente Not present
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE HANDLING UNIT	Tipo di pallet: epal Type of pallet: epal
	Scatole per strato: 12 Boxes per layer: 12
	Strati per pallet: 6 Layers per pallet: 6
	Scatole per pallet: 72 Boxes per pallet: 72
	Contenitori per pallet: 864 Briks per pallet: 864
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