Budino al Cioccolato Frascheri

Chocolate Pudding Frascheri

CODICE PRODOTTO **PRODUCT CODE**	426
CODICE EAN **EAN CODE**	8006543003975
DENOMINAZIONE LEGALE **LEGAL NAME**	Budino al cioccolato Frascheri – prodotto dolciario UHT Chocolate pudding Frascheri – UHT confectionery product
DESCRIZIONE PRODOTTO **PRODUCT DESCRIPTION**	Budino al cioccolato. Prodotto dolciario a base di latte, stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT. Senza conservanti né coloranti. SENZA GLUTINE. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. Chocolate pudding. Milk based confectionery product, thermally stabilized through UHT treatment. Free from preservatives and colourings. GLUTEN FREE. The product is intended for all individuals if compatible with their state of health.
QUANTITÀ NOMINALE **NOMINAL QUANTITY**	200 g ℮ (cluster 2 x 100 g)
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA **INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL**	**LATTE** intero, zucchero, amido modificato di tapioca, cioccolato (1,4%), cacao magro, gelificante: carragenina, aromi. Whole **MILK**, sugar, tapioca starch, chocolate (1.4%), low fat cocoa, gelling agent: carrageenan, flavours.
ALLERGENI (ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011) **ALLERGENS (ANNEX II REG. (EU) 1169/2011)**	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio). Milk and milk products (including lactose).
OGM STATUS	Frascheri S.p.A., in riferimento alla pertinenete normativa in vigore, dichiara che, sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, il prodotto fornito non è ottenuto da e non contine OGM. Frascheri S.p.A. declares that, with reference to the current legislation, based on the information received from their suppliers and the knowledge acquired up to now, the supplied product is not obtained from or contain GMOs.
CARATTERISTICHE SENSORIALI **SENSORY CHARACTERISTICS**	Consistenza: prodotto gelificato, di consistenza morbida, lucido. Se rovesciato su un piattino, mantiene la forma. Texture: gelled product, with soft consistency, glossy. When served upside down on a plate it keeps the shape of its cup.
	Aspetto: liscio, di colore marrone, tipico del cioccolato. Aspect: smooth, brown, typical of chocolate.
	Odore: profumo tipico di cioccolato e latte. Smell: typical scent of chocolate and milk.
	Sapore: tipico del cioccolato, dolce, gradevole, assenza di retrogusti anomali. Taste: typical of chocolate, sweet, pleasant, absence of anomalous aftertaste.
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE **CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS**	Grasso: 2,8 – 3,5 % p/p Fat: 2.8 – 3.5 % w/w
	Residuo secco: 26 – 31 % p/p Dry residues: 26 – 31 % w/w
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE **CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS**	pH: 6,4 – 6,6 pH: 6.4 – 6.6

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

Budino al Cioccolato Frascheri

Chocolate Pudding Frascheri

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g) **NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)**	Energia: 515 kJ / 122 kcal Energy: 515 kJ / 122 kcal	
	Grassi: 3,4 g Fat: 3.4 g	di cui acidi grassi saturi: 2,2 g of which saturates: 2.2 g
	Carboidrati: 19 g Carbohydrate: 19 g	di cui zuccheri: 17 g of which sugars: 17 g
	Proteine: 3,2 g Protein: 3.2 g	
	Sale: 0,11 g Salt: 0.11 g	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE **MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**	C.B.T. dopo incubazione per 15 giorni a 30°C ≤10 UFC / g T.B.L after incubation for 15 days at 30°C ≤10 CFU / g	
	Controllo organolettico dopo incubazione per 15 giorni a 30°C: "normale" Organoleptic control after 15 days of incubation at 30°C: "normal"	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE **STORAGE AND CONSUMER INFORMATION**	Si conserva a temperatura ambiente. Per una migliore presentazione, si consiglia di capovolgere il vasetto in un piattino praticando un foro sul fondo. Servire freddo. Keep at room temperature. For a better presentation it's suggested to turn the cup upside down on a plate making a small cut at the bottom. Serve cold.	
MODALITÀ DI TRASPORTO **TRANSPORT CONDITIONS**	Si conserva a temperatura ambiente. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei. Keep at room temperature. Transport with hygenically suitable vehicle with suitable supports.	
SHELF LIFE	6 mesi dalla data di produzione. "Da consumarsi preferibilmente entro: vedi sopra" (termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno). 6 months from production date. "Best before date: at the top" (minimum storage time expressed in day, month and year).	
LOTTO **LOT**	Sul fondo del vasetto: termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno. Sulla chiusura in alluminio: orario di confezionamento. Sul cluster: "Da consumarsi preferibilmente entro: vedi sopra" termine minimo di conservazione (giorno, mese ed anno). Sul vassoio: termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno. At the bottom of the cup: best before date expressed in day, month and year. On the aluminum closure: packing time. On the cluster: "Best before date: at the top" (minimum storage time expressed in day, month and year). On the carton tray: best before date expressed in day, month and year.	
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO **PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS**	Coppia di vasetti da 100 g x 2 termoformata in coestruso plastico multistrato costituito da: PS/ PE/ PS, con chiusura in alluminio termolaccato, avvolta in cluster di cartoncino patinato. Pair of cups, 100 g each, in thermoformed plastic extruded multilayer consisting of: PS/ PE/ PS with thermo-lacquered aluminum closure, wrapped in patinated cardboard cluster.	
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO **PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT**	Dichiarata dal produttore Declared by manufacturer	

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

Budino al Cioccolato Frascheri

Chocolate Pudding Frascheri

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO **CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS**	Vasetto. Peso netto: 100 g. Tara (vasetto + capsula di chiusura): 5,5 g. Peso lordo: 105,50 g. Cup. Net weight: 100 g. Tare (cup + closing cap): 5.5 g. Gross weight: 105.50 g.
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA **SELLING UNIT CHARACTERISTICS**	Coppia di vasetti da 100 g avvolti in cluster. Peso netto (vasetti): 211 g. Tara (cluster): 9,4 g. Peso lordo: 220,4 g. Dimensioni: 66 x 134 x 65 mm (L x P x h). Pair of 100 g cups wrapped in a cluster. Net weight (cups) 211 g. Tare (cluster): 9.4 g. Gross weight: 220.4 g. Dimensions: 66 x 134 x 65 mm (L x W x h).
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO **SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS**	Imballo in cartone ondulato contenente 12 cluster. Peso netto: 2,64 Kg. Tara: 107 g. Peso lordo: 2,75 Kg. Dimensioni: 416 x 276 x 65 mm (L x P x h) Corrugated carton with 12 pieces. Net weight: 2.64 Kg. Tare: 107 g. Gross weight: 2.75 Kg. Dimentions: 416 x 276 x 65 mm (L x W x h)
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO **TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS**	Non presente Not present
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE **HANDLING UNIT**	Pedana tipo epal (Kg 24) Dimensioni: 1200 x 800 x 1119 mm (L x P x h) Peso netto: 330,22 Kg Tara: 24,31 Kg Peso Lordo: 354,53 Kg Imballi per strato: 8 Strati per pallet: 15 Imballi per pallet: 120 Confezioni per pallet: 1440 Epal (Kg 24) Dimensions: 1200 x 800 x 1119 mm (W x D x h) Net weight: 330.22 Kg Tare: 24.31 Kg Gross weight: 354.53 Kg Cartons per layer: 8 Layers per pallet: 15 Cartons for pallets: 120 Clusters per pallet: 1440
PRODOTTO E CONFEZIONATO **PRODUCED AND PACKAGED**	nello stabilimento di Via Medole 52, Castiglione delle Stiviere (MN) Italia at the factory in Via Medole 52, Castiglione delle Stiviere (MN) Italy
APPROVAL NUMBER	IT 03 74 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