



Yogurt Intero Bianco&Cremoso 1 Kg Frascheri

Full-fat Yogurt White&Creamy 1 Kg Frascheri



CODICE PRODOTTO - PRODUCT CODE

1265

CODICE EAN - EAN CODE

8006543012656

CODICE DOGANALE - HS CODE

04031013

DENOMINAZIONE LEGALE - LEGAL NAME

Yogurt intero con zucchero d'uva

Full-fat plain yogurt with grape sugar

DESCRIZIONE PRODOTTO - PRODUCT DESCRIPTION

Yogurt intero da latte pastorizzato, a coagulo rotto.

Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute.

Full-fat yogurt from pasteurized milk, with broken clot.

The product is intended for all individuals if compatible with their state of health.

QUANTITÀ NOMINALE - NOMINAL QUANTITY

1000 g e

ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA - INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL

Yogurt (**LATTE** intero pastorizzato, fermenti lattici vivi: *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*), preparato dolce (acqua, zucchero d'uva 5% sul prodotto finito, addensanti: amido modificato E1442, pectina E440, aroma naturale, correttore di acidità: acido citrico E330).

Yogurt (pasteurized whole **MILK**, live lactic ferments: *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus*), sweetening (water, grape sugar 5% on the finished product, thickeners: modified starch E1442, pectin E440, natural flavouring, acidity regulator: citric acid E330).

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).

ORIGINE - ORIGIN

Origine del latte: Italia

Milk origin: Italy

OGM STATUS - OGM STATUS

Frascheri S.p.A., in riferimento alla pertinente 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 contiene 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.

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 - www.frascheriprofessionale.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

ORGANIZZAZIONE CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM) ISO 9001 E ISO 22000

[ORG10-MA1-A3 rev. 00 del 28/02/2025 - ORG10-MA1-A3 rev. 00 of 2025/02/28]

Pg 1 of 4



Yogurt Intero Bianco&Cremoso 1 Kg Frascheri

Full-fat Yogurt White&Creamy 1 Kg Frascheri

CARATTERISTICHE SENSORIALI - SENSORY CHARACTERISTICS

Consistenza: cremosa.
Colore: bianco, tipico di yogurt.
Sapore: acidulo, tipico di yogurt.
Consistency: creamy.
Color: white, typical of yogurt.
Taste: acidic, typical of yogurt.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE - CHEMICAL - PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH: $4,3 \pm 0,1$
pH: 4.3 ± 0.1

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 ml) - NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 ml)

Energia: 360 kJ / 86 kcal

Grassi: 3,5 g

di cui acidi grassi saturi: 2,5 g

Carboidrati: 10 g

di cui zuccheri: 10 g

Proteine: 3,5 g

Sale: 0,10 g

Energy: 360 kJ / 86 kcal

Fat: 3.5 g

of which saturated: 2.5 g

Carbohydrate: 10 g

of which sugars: 10 g

Protein: 3.5 g

Salt: 0.10 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Fermenti lattici vivi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*): $\geq 5 \times 10^6$ ufc/g

Stafilococchi coagulasi positivi: <100 ufc/g

Enterobacteriaceae: <10 ufc/g

Lieviti e Muffe: <100 ufc/g

Salmonella Spp.: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Live lactic ferments (*Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus*): $\geq 5 \times 10^6$ cfu/g

Coagulase-positive staphylococcal: <100 cfu/g

Enterobacteriaceae: <10 cfu/g

Yeasts and Molds: <100 cfu/g

Salmonella Spp.: absent in 25 g

Listeria monocytogenes: absent in 25 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE - STORAGE AND CONSUMER INFORMATION

Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C.

Store in the refrigerator between 0°C and +4°C.



Yogurt Intero Bianco&Cremoso 1 Kg Frascheri

Full-fat Yogurt White&Creamy 1 Kg Frascheri

MODALITÀ DI TRASPORTO - TRANSPORT CONDITIONS

Con mezzi adatti al trasporto di alimenti, alla temperatura massima di +4°C.

With refrigerated trucks at the maximum temperature of +4°C.

SHELF LIFE - SHELF LIFE

Da consumare entro: 35 giorni dalla data di produzione e confezionamento per prodotto in confezione integra mantenuto alla temperatura di conservazione indicata in etichetta.

Use by: 35 days from the date of production and packaging for unopened products kept at the storage temperature indicated on the label.

LOTTO - LOT

Lotto indicato come data di scadenza (GG/MM/AAAA).

Lot indicated as the use by date (DD/MM/YYYY).

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO - PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Contenitore con coperchio in plastica. Dimensioni del contenitore: 132 mm (diametro superiore) x 104 mm (diametro inferiore) x 139 mm (altezza contenitore con coperchio).

Container with plastic lid.

Container size: 132 mm (top diameter) x 104 mm (bottom diameter) x 139 mm (height of container with lid).

IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO - PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT

Dichiarata dal produttore

Declared by manufacturer

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO - CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS

Contenitore con coperchio in plastica.

Peso netto: 1,000 Kg

Tara (contenitore + manico + coperchio): 0,049 Kg

Peso lordo: 1,049 Kg

Container with plastic lid.

Net weight: 1.000 Kg

Tare (container + handle + lid): 0.049 Kg

Gross weight: 1.049 Kg

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA - SELLING UNIT CHARACTERISTICS

Vedi caratteristiche dell'unità di consumo

See characteristics of the consumption unit

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO - SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Scatola in cartone da 6 contenitori

Peso netto: 6,294 Kg

Tara (vassoio): 0,506 Kg

Peso lordo: 6,800 Kg

Dimensioni: 420 x 240 x 140 mm (L x p x h)

Cardboard box with 6 containers

Net weight: 6.294 Kg

Tare (cardboard tray): 0.506 Kg

Gross weight: 6.800 Kg

Size: 420 x 240 x 140 mm (L x w x h)

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 - www.frascheriprofessionale.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

ORGANIZZAZIONE CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM) ISO 9001 E ISO 22000

[ORG10-MA1-A3 rev. 00 del 28/02/2025 - ORG10-MA1-A3 rev. 00 of 2025/02/28]

Pg 3 of 4



Yogurt Intero Bianco&Cremoso 1 Kg Frascheri

Full-fat Yogurt White&Creamy 1 Kg Frascheri

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO - TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS
Non presente
Not present
ETICHETTATURA AMBIENTALE - ENVIRONMENTAL LABELING
Contentitore con coperchio in plastica: PP05
Scatola in cartone: PAP20
Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4)
Container with plastic lid: PP05
Cardboard box: PAP20
Wrapping of the palletized unit with plastic stretch film (LDPE 4)
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE - HANDLING UNIT
Pedana tipo epal: 1200 x 800 x 120 mm
Tara: 25 Kg
Imballi per strato: 6
Strati per pallet: 8
Imballi per pallet: 48
Confezioni per pallet: 288
Peso netto (prodotto finito): 326 Kg
Peso lordo (incluso pallet): 351 Kg
Epal type platform: 1200 x 800 x 120 mm
Tare: 25 Kg
Cardboard box per layer: 6
Layers per pallet: 8
Cardboard box per pallet: 48
Packages per pallet: 288
Net weight (products): 326 kg
Gross weight (including pallets): 351 Kg
PRODOTTO E CONFEZIONATO - PRODUCED AND PACKAGED
Nello stabilimento di Via Cian 16, Cervasca (CN) Italia
At the factory in Via Cian 16, Cervasca (CN) Italy
APPROVAL NUMBER
IT 01 830 UE