



Latte Parzialmente Scremato UHT Frascheri SENZA LATTOSIO in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1 litro Frascheri UHT LACTOSE FREE semi skimmed milk in 1 litre Tetra Brik® Aseptic Edge



Ideale per chi è intollerante al lattosio. Adatto per tutta la famiglia.

Il latte parzialmente scremato Frascheri a lunga conservazione senza lattosio (inferiore allo 0,1%) è ideale per chi normalmente rinuncia al latte, perché non in grado di digerirne lo zucchero naturalmente presente (lattosio). Tutti coloro che sono intolleranti al lattosio, quindi, possono consumare questo prodotto ad alta digeribilità, in cui il lattosio è quasi completamente scisso nei suoi due zuccheri costituenti, glucosio e galattosio, facilmente assimilabili. Inoltre, la naturale ricchezza in glucosio, fa sì che assuma un tipico sapore dolce che lo rende particolarmente apprezzato da tutti.

Questo latte è sottoposto a trattamento UHT ("Ultra High Temperature") ed a confezionamento asettico in imballaggi sterilizzati, protettivi da aria e luce, che conferiscono al prodotto una durata prolungata, senza l'impiego di conservanti.

Ideal for lactose intolerant people. Suitable for the whole family.

The semi skimmed long life lactose free (less than 0.1%) Frascheri milk is ideal for those who cannot normally drink milk because they are unable to digest the sugar (lactose) it normally contains. This means that every lactose intolerant person can drink this high digestible milk, with its lactose content almost entirely broken down into its two constituent sugars, glucose and galactose, both easy to digest. The natural high glucose content of this product gives it a distinctive sweet flavour that is usually appreciated by everyone.

This milk has been UHT treated ("Ultra High Temperature") and is packaged under aseptic conditions in packaging materials that are sterilized and air/light protective that give the product a long shelf-life with no need for preservatives.

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	1280
CODICE EAN EAN CODE	8006543002800
CODICE DOGANALE HS CODE	04012011
DENOMINAZIONE LEGALE	Latte parzialmente scremato omogeneizzato UHT a lunga conservazione SENZA LATTOSIO
LEGAL NAME	Homogenized semi skimmed LACTOSE FREE UHT milk with long shelf life
DESCRIZIONE PRODOTTO	Latte parzialmente scremato sottoposto ad omogeneizzazione e stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT, confezionato asetticamente in TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da 1 litro. Senza conservanti. SENZA LATTOSIO. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute.
PRODUCT DESCRIPTION	Homogenized semi skimmed milk, thermally stabilized through UHT treatment, aseptically packaged in TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 1 litre. Free from preservatives. LACTOSE FREE. The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.
QUANTITÀ NOMINALE NOMINAL QUANTITY	1000 ml e
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	LATTE parzialmente scremato UHT SENZA LATTOSIO (minore di 0,1%) UHT semi skimmed LACTOSE FREE (less than 0.1%) MILK
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 DEL LATTE MILK ORIGIN	Italia Italy
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.
OGM STATUS	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	Forma: il prodotto assume la forma del contenitore. Colore: bianco latte Odore: caratteristico, tipico di latte UHT Sapore: caratteristico, tipico di latte UHT

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. 01 del 27/08/2024 - ORG10-MA1-A3 rev. 01 of 2024/08/27]

Pg 1 of 5



Latte Parzialmente Scremato UHT Frascheri SENZA LATTOSIO in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1 litro Frascheri UHT LACTOSE FREE semi skimmed milk in 1 litre Tetra Brik® Aseptic Edge



SENSORY CHARACTERISTICS	Form: the product assumes the form of the container		
	Colour: milk white		
	Smell: characteristic, typical of UHT milk		
	Flavour: characteristic, typical of UHT milk		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Grasso	1,5 – 1,8%	p/p
	Proteine	≥28	g/l
	Residuo secco magro	≥8,50%	p/p
	Densità a +20°C	≥1028	g/l
	pH	6,60 - 6,80	
	Acidità	6,0 - 6,8	°SH/100 ml
	Perossidasi	negativa	
	Fosfatasi	negativa	
	Fat	1.5 – 1.8%	w/w
	Protein	≥28	g/l
CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Dry fat-free residue	≥8.50%	w/w
	Density at +20°C	≥1028	g/l
	pH	6.60 - 6.80	
	Acidità	6.0 – 6.8	°SH/100 ml
	Peroxidase	negative	
	Phosphate	negative	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	Energia	192 / 46	kJ / kcal
	Grassi	1,5	g
	di cui acidi grassi saturi	1,0	g
	Carboidrati	4,8	g
	di cui zuccheri	4,8 ***	g
	Proteine	3,2	g
	Sale	0,10	g
	Calcio	120 *	mg
	*15% VNR (Valori Nutritivi di Riferimento)		
	***Tra gli zuccheri il tenore di lattosio è meno di 0,1 g per 100 g.		
NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.		
	Energy	192 / 46	kJ / kcal
	Fat	1.5	g
	of which saturated	1.0	g
	Carbohydrate	4.8	g
	of which sugars	4.8 ***	g
	Protein	3.2	g
	Salt	0.10	g
	Calcium	120 *	mg
	*15% DRI (Daily Reference Intakes)		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	***Among the sugars, the lactose is less than 0.1 g per 100 g.		
	The product contains glucose and galactose as a result of splitting the lactose.		
	Carica microbica mesofila a 30°C (dopo incubazione a 30°C per 15 giorni)	≤10	UFC / 0,1 ml
	Controllo organolettico dopo incubazione per 15 giorni a 30°C	normale	
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Mesophilic microbial load at 30°C (after incubation at 30°C for 15 days)	≤10	UFC / 0.1 ml
	Organoleptic control after 15 days of incubation at 30°C	normal	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C e consumare entro 3 - 4 giorni.		

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

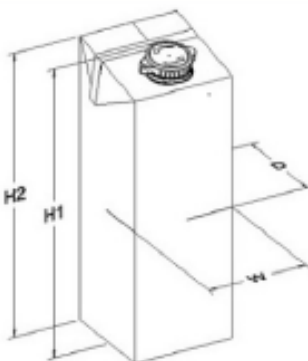
[ORG10-MA1-A3 rev. 01 del 27/08/2024 - ORG10-MA1-A3 rev. 01 of 2024/08/27]

Page 2 of 5



Latte Parzialmente Scremato UHT Frascheri SENZA LATTOSIO in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1 litro Frascheri UHT LACTOSE FREE semi skimmed milk in 1 litre Tetra Brik® Aseptic Edge

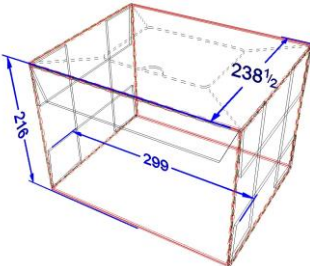


STORAGE AND CONSUMER INFORMATION	Store at room temperature. Once opened, keep refrigerated between 0°C and +4°C and consume within 3 – 4 days.	
MODALITÀ DI TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS	Conservare a temperatura ambiente. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei. Store at room temperature. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.	
SHELF LIFE	120 giorni successivi alla data di confezionamento. “Da consumarsi preferibilmente entro il: vedere la data riportata sulla parte superiore della confezione” (termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno).	
SHELF LIFE	120 days after the packaging date. "Best before: see the date on the upper part of the package" (best before date expressed in day, month and year).	
LOTTO	Termine minimo di conservazione (gg/mm/aa), lotto (“Laaddd” dove L = lotto, aa = ultime due cifre dell’anno e ddd = giorno progressivo annuo di confezionamento calendario Giuliano) e ora di confezionamento.	
LOT	Best before date (dd/mm/yy), lot (“Lyddddd” where L = lot, yy = last two digits of the year and ddd = progressive annual day of packaging, Julian calendar) and packaging time.	
CARATTERISTICHE DELL’IMBALLO PRIMARIO	Contenitore TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE da 1 litro, in materiale multistrato laminato poliaccoppiato per latte e derivati (dall’esterno all’interno: PE/Paperboard/PE/Aluminium/Low adh PE e mPE). Sistema di apertura e chiusura LIGHTWING™30 (HDPE/liner: PE-Aluminium-PE), che rimane unito alla bottiglia (“Tethered Cap”). Il tappo, ribaltabile, con cerniera autobloccante e meccanismo a scatto per la chiusura ed il successivo utilizzo, rimane attaccato al resto della confezione, per prevenire l’abbandono di rifiuti di plastica nell’ambiente. Dimensioni del contenitore: (altezza maggiore H2) 205 mm x (altezza minore) 188 mm x (altezza con tappo H1) 209 mm x (larghezza D) 71 mm x (lunghezza alla base W) 74 mm x (lunghezza alla sommità) 76 mm	
PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS	1 litre TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE, in multi-layer polycoupled laminated material for milk and milk derivatives (from outside to inside: PE/Paperboard/PE/Aluminium/Low adh PE e mPE). LIGHTWING™30 (HDPE/liner: PE-Aluminium-PE) opening/closing system, which has been designed to stay attached to the rest of the carton package (“Tethered Cap”) to help prevent plastic litter in the environment. It is a new flip cap concept with a self-locking hinge, with closure snaps shut for later consumption. Brik dimensions: (greater height H2) 205 mm x (lower height) 188 mm x (height with cap H1) 209 mm x (depth D) 71 mm x (length at the base W) 74 mm x (length at the top) 76 mm	
		
ETICHETTATURA AMBIENTALE ENVIRONMENTAL LABELING	Contenitore per liquidi Pack for liquids	Carta C/PAP 84 Paper C/PAP 84



Latte Parzialmente Scremato UHT Frascheri SENZA LATTOSIO in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1 litro Frascheri UHT LACTOSE FREE semi skimmed milk in 1 litre Tetra Brik® Aseptic Edge



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 TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da 1 litro Peso netto Tara (contenitore + tappo) Peso lordo TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 1 litre Net weight Tare (brik + cap) Gross weight	1,030 0,030 1,060 1.030 0.030 1.060	Kg Kg Kg Kg Kg Kg
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA SELLING UNIT CHARACTERISTICS	Scatola in cartone da 12 contenitori TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da 1 litro Cardboard box for 12 pcs of 1 litre TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30		
ETICHETTATURA AMBIENTALE ENVIRONMENTAL LABELING	Scatola in cartone Cardboard box	Carta C/PAP 20 Paper C/PAP 20	
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Scatola in cartone a perdere da 12 contenitori TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da 1 litro Peso netto Tara Peso lordo Dimensioni della scatola in cartone Cardboard box (to lose) for 12 TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 1 litre Net weight Tare Gross weight Cardboard box dimensions	12,7 0,185 12,9 216 x 239 x 299 12.7 0.185 12.9 216 x 239 x 299	Kg Kg Kg mm (H x P x L) Kg Kg Kg mm (H x W x L)
			
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Non presente Not present		



Latte Parzialmente Scremato UHT
Frascheri SENZA LATTOSIO in contenitore
Tetra Brik® Aseptic Edge da 1 litro
Frascheri UHT LACTOSE FREE semi skimmed milk in 1
litre Tetra Brik® Aseptic Edge



UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE	Pedana tipo epal	1200 x 800 x 150	mm
	Tara	25	Kg
	Scatole in cartone per strato	13	numero
	Strati per pallet	5	numero
	Scatole in cartone per pallet	65	numero
	Contenitori per pallet	780	numero
	Peso netto	839	Kg
	Peso lordo	864	Kg
HANDLING UNIT	Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4)		
	Epal type platform	1200 x 800 x 150	mm
	Tare	25	Kg
	Cardboard box per layer	13	number
	Layers per pallet	5	number
	Cardboard box per pallets	65	number
	Briks per pallet	780	number
	Net weight	839	Kg
PRODOTTI E CONFEZIONATO	Gross weight	864	Kg
	Wrapping of the palletized unit with plastic stretch film (LDPE 4)		
PRODOTTI E CONFEZIONATO	nello stabilimento di Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italia		
PRODUCED AND PACKAGED	at the factory in Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italy		
APPROVAL NUMBER	IT 07 23 UE		