



Latte di Capra Intero Biologico UHT

Frascheri in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1/2 litro

Frascheri UHT whole goat's organic milk in 1/2 litre Tetra Brik® Aseptic Edge



Il Latte di Capra Bio Intero UHT è un prodotto ottenuto da animali allevati con il metodo di agricoltura biologica (Reg. CEE n° 2092/91 e s.m.i.), che hanno libertà di movimento ed accesso a pascoli all'aperto e che sono alimentati solo con mangimi biologici, privi di organismi geneticamente modificati e prodotti senza l'impiego di concimi chimici e agro-farmaci di sintesi.

È sottoposto a trattamento UHT ("Ultra High Temperature"), che consiste nel portare il latte ad elevata temperatura per pochi secondi. Tale trattamento termico elimina la flora batterica naturalmente presente nel latte, rendendolo igienicamente sicuro. Il successivo confezionamento in condizioni asettiche e l'utilizzo di imballaggi sterilizzati, protettivi da aria e luce, conferiscono al prodotto una durata prolungata. Grazie a questa tecnologia produttiva, il latte, proveniente da allevamenti, controllati e garantiti, esclusivamente siti in Italia, conserva intatte le sue proprietà nutritive ed il suo caratteristico buon sapore a lungo.

Naturalmente più digeribile e nutriente per soggetti che manifestano intolleranza verso le proteine del latte vaccino, il Latte di Capra Bio Intero UHT, rappresenta un'alternativa anche alle bevande di origine vegetale e per questo motivo è un ingrediente ad alto valore aggiunto, perché offre la possibilità ai Professionisti Gelatieri e Pasticceri di elaborare nuove ricette, destinate a target specifici di clientela, innovando la propria proposta e presentando formulazioni differenti dal gusto unico ed inimitabile.

The Organic Whole Goat's UHT Milk is a product obtained from animals raised using the organic farming method (EEC Reg. No. 2092/91 and later versions). The animals are free to move and have access to outdoor pastures and are only fed with organic fodder, without genetically modified organisms and produced without the use of synthetic fertilizers or agricultural drugs.

It undergoes an UHT treatment ("Ultra High Temperature"), bringing the milk to a high temperature for a few seconds. This heat treatment destroys the bacterial flora that is naturally present in the milk, making it hygienically safe.

The packaging step that is made under aseptic conditions and the packaging materials that are sterilized and air/light protective, give the product a long shelf-life. Thanks to this production technology the milk is controlled and guaranteed, exclusively from farms in Italy, and preserves its nutritional properties and its characteristic good long-lasting flavour.

Naturally more digestible and nutritious for subjects with intolerance of cow's milk proteins. The Organic Whole Goat's UHT Milk is also an alternative to vegetable beverages which gives it a high added value as ingredient. It offers the possibility for Ice Cream and Pastry Professionals to develop new recipes, aimed at specific customer targets, innovating their proposal and presenting different formulations with a unique and inimitable taste.

CODICE PRODOTTO	1591
PRODUCT CODE	
CODICE EAN	8006543015916
EAN CODE	
CODICE DOGANALE	04012091
HS CODE	
DENOMINAZIONE LEGALE	Latte di capra intero biologico omogeneizzato UHT a lunga conservazione
LEGAL NAME	Organic homogenized long life goat's UHT whole milk
DESCRIZIONE PRODOTTO	Latte di capra intero biologico, ottenuto da animali alimentati con il metodo di agricoltura biologica (Reg. CEE n° 2092/91 e s.m.i.), sottoposto ad omogeneizzazione e stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT, confezionato asetticamente in TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da ½ litro. Senza conservanti. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute.
PRODUCT DESCRIPTION	Organic whole goat's milk, obtained from animals fed with the organic farming method (EEC Reg. No. 2092/91 and later versions). Homogenized, thermally stabilized through UHT treatment, aseptically packaged in TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 ½ litre. Free from preservatives. The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.
QUANTITÀ NOMINALE	500 ml e
NOMINAL QUANTITY	
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA	LATTE di capra intero biologico, stabilizzante: sodio citrato.
INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	Organic whole goat's MILK , stabilizer: sodium citrate.
ALLERGENI [ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011]	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
ALLERGENS [ANNEX II REG. (EU) 1169/2011]	Milk and milk products (including lactose)
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MILK ORIGIN	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.

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. 02 del 16/08/2024 - ORG10-MA1-A3 rev. 02 of 2024/08/16]

Pg 1 of 4



Latte di Capra Intero Biologico UHT

Frascheri in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1/2 litro

Frascheri UHT whole goat's organic milk in 1/2 litre Tetra Brik® Aseptic Edge



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		
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-FISCHE	Grasso	3,5%	p/p
	Proteine	≥28	g/l
	Residuo secco magro	≥8,50%	p/p
	Densità a +20°C	≥1030	g/l
	pH	6,60 - 6,80	
	Acidità	6,0 - 6,8	°SH/100 ml
	Perossidasi	negativa	
	Fosfatasi	negativa	
CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Fat	3.5%	w/w
	Protein	≥28	g/l
	Dry fat-free residue	≥8.50%	w/w
	Density at +20°C	≥1030	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 ml)	Energia	272 / 65	kJ / kcal
	Grassi	3,8	g
	di cui acidi grassi saturi	2,4	g
	Carboidrati	4,3	g
	di cui zuccheri	4,2	g
	Proteine	3,4	g
	Sale	0,10	g
NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 ml)	Energy	272 / 65	kJ / kcal
	Fat	3.8	g
	of which saturated	2.4	g
	Carbohydrate	4.8	g
	of which sugars	4.8	g
	Protein	3.2	g
	Salt	0.10	g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	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. Store at room temperature. Once opened, keep refrigerated between 0°C and +4°C and consume within 3 – 4 days.		
MODALITÀ DI TRASPORTO	Conservare a temperatura ambiente. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.		
TRANSPORT CONDITIONS	Store at room temperature. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.		

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. 02 del 16/08/2024 - ORG10-MA1-A3 rev. 02 of 2024/08/16]

Pg 2 of 4

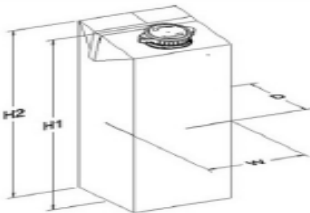


Latte di Capra Intero Biologico UHT

Frascheri in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1/2 litro

Frascheri UHT whole goat's organic milk in 1/2 litre Tetra Brik® Aseptic Edge



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 ("Lyyddd" 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 ½ 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) 115 mm x (altezza minore) 98 mm x (altezza con tappo H1) 120 mm x (larghezza D) 72 mm x (lunghezza alla base W) 75 mm x (lunghezza alla sommità) 78 mm		
PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS	½ 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) 115 mm x (lower height) 98 mm x (height with cap H1) 120 mm x (depth D) 72 mm x (length at the base W) 75 mm x (length at the top) 78 mm		
			
ETICHETTATURA AMBIENTALE	Contenitore per liquidi	Carta C/PAP 84	
ENVIRONMENTAL LABELING	Pack for liquids	Paper C/PAP 84	
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Dichiarata dal produttore		
PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	Declared by manufacturer		
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO	Contenitore TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da ½ litro		
CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS	Peso netto	0,515	Kg
	Tara (contenitore + tappo)	0,023	Kg
	Peso lordo	0,538	Kg
	TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 ½ litro		
	Net weight	0.515	Kg
	Tare (brik + cap)	0.023	Kg
	Gross weight	0.538	Kg
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA	Scatola in cartone da 12 contenitori TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da ½ litro		
SELLING UNIT CHARACTERISTICS	Cardboard box for 12 pcs of ½ litre TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30		

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. 02 del 16/08/2024 - ORG10-MA1-A3 rev. 02 of 2024/08/16]

Pg 3 of 4

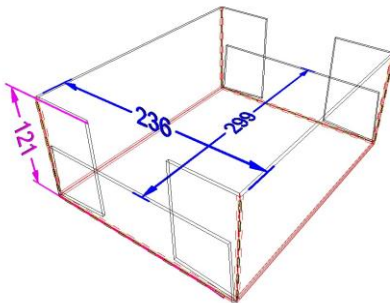


Latte di Capra Intero Biologico UHT

Frascheri in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1/2 litro

Frascheri UHT whole goat's organic milk in 1/2 litre Tetra Brik® Aseptic Edge



ETICHETTATURA AMBIENTALE ENVIRONMENTAL LABELING	Scatola in cartone Cardboard box	Carta C/PAP 20 Paper C/PAP 20
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO	Scatola in cartone a perdere da 12 contenitori TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da ½ litro	
SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Peso netto	6,5 Kg
	Tara	0,095 Kg
	Peso lordo	6,6 Kg
	Dimensioni della scatola in cartone	121 x 236 x 299 mm (H x P x L)
	Cardboard box (to lose) for 12 TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 ½ litre	
	Net weight	6.5 Kg
	Tare	0.095 Kg
SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Gross weight	6.6 Kg
	Cardboard box dimensions	121 x 236 x 299 mm (H x W x L)
		
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Non presente Not present	
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE	Pedana tipo epal	1200 x 800 x 150 mm
HANDLING UNIT	Tara	25 Kg
	Scatole in cartone per strato	13 numero
	Strati per pallet	9 numero
	Scatole in cartone per pallet	117 numero
	Contenitori per pallet	1404 numero
	Peso netto	766 Kg
	Peso lordo	791 Kg
	Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4)	
	Epal type platform	1200 x 800 x 150 mm
	Tare	25 Kg
HANDLING UNIT	Cardboard box per layer	13 number
	Layers per pallet	9 number
	Cardboard box per pallets	117 number
	Briks per pallet	1404 number
	Net weight	766 Kg
	Gross weight	791 Kg
	Wrapping of the palletized unit with plastic stretch film (LDPE 4)	
PRODOTTO E CONFEZIONATO PRODUCED AND PACKAGED	nello stabilimento di Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italia at the factory in Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italy	
APPROVAL NUMBER	IT 07 23 UE	
ETICHETTA BIO ORGANIC LABEL	IT BIO 007 Agricoltura ITALIA IT BIO 007 Agricolture ITALY	

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. 02 del 16/08/2024 - ORG10-MA1-A3 rev. 02 of 2024/08/16]

Pg 4 of 4