



Latte parzialmente scremato UHT
Frascheri
in contenitore Bag in Box da 10 litri
Frascheri UHT semi skimmed milk
in 10 litres Bag in Box



CODICE PRODOTTO	165		
PRODUCT CODE			
CODICE EAN	-		
EAN CODE			
CODICE DOGANALE	04012019		
HS CODE			
DENOMINAZIONE LEGALE	Latte parzialmente scremato omogeneizzato UHT a lunga conservazione		
LEGAL NAME	Long life UHT homogenized semi skimmed milk		
DESCRIZIONE PRODOTTO	Latte parzialmente scremato sottoposto ad omogeneizzazione e stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT, confezionato asetticamente in BAG IN BOX da 10 litri, con tappo richiudibile. Senza conservanti. 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 BAG IN BOX 10 litres, with reclosable cap. Free from preservatives. The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.		
QUANTITÀ NOMINALE	10 l		
NOMINAL QUANTITY			
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA	LATTE parzialmente scremato UHT		
INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	UHT semi skimmed MILK		
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.		
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-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	
CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Fat	1.5 – 1.8 %	w/w
	Protein	≥28	g/l
	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	

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. 14 del 27/08/2024 - ORG10-MA1-A3 rev. 14 of 2024/08/27]

Pg 1 of 3



Latte parzialmente scremato UHT Frascheri in contenitore Bag in Box da 10 litri Frascheri UHT semi skimmed milk in 10 litres Bag in Box



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)		
NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	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	Carica microbica mesofila a 30°C (dopo incubazione a 30°C per 15 giorni)	≤10	UFC / 0,1 ml
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Controllo organolettico dopo incubazione per 15 giorni a 30°C	normale	
	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 STORAGE AND CONSUMER INFORMATION	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 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. Termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno, indicato in etichetta.		
SHELF LIFE	120 days after the packaging date. Best before date expressed in day, month and year, indicated on the label.		
LOTTO	Termine minimo di conservazione (gg/mm/aaaa), 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/yyyy), lot ("Lydddd" 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 PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Sacco, munito di tappo in plastica richiudibile, per uso alimentare, costituito da uno strato interno, a contatto con l'alimento, in LLDPE ed uno strato esterno in PE/Met PET/PE. Bag, with plastic reclosable cap, for food use made with an internal layer of LLDPE and an external layer of PE/Met PET/PE.		
ETICHETTATURA AMBIENTALE ENVIRONMENTAL LABELING	Sacco Tappo Bag Cap	Plastica 7 Plastica LDPE 4 Plastic 7 Plastic LDPE 4	



Latte parzialmente scremato UHT
Frascheri
in contenitore Bag in Box da 10 litri
Frascheri UHT semi skimmed milk
in 10 litres Bag in Box



IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	Dichiarata dal produttore Declared by manufacturer		
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO	BAG da 10 litri		
CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS	Peso netto	10,3	Kg
	Tara (bag + tappo)	0,069	Kg
	Peso lordo	10,4	Kg
	10 litre BAG		
	Net weight	10.3	Kg
	Tare (bag + cap)	0.069	Kg
	Gross weight	10.4	Kg
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA SELLING UNIT CHARACTERISTICS	Vedi caratteristiche dell'unità di consumo See features of the consumption unit		
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO	Scatola in cartone a perdere contenente 1 BAG da 10 litri		
SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Peso netto	10,4	Kg
	Tara	0,264	Kg
	Peso lordo	10,6	Kg
	Dimensioni della scatola in cartone	270 x 190 x 230	mm (H x P x L)
	Cardboard box (to lose) for 1 BAG of 10 litres		
	Net weight	10.4	Kg
	Tare	0.264	Kg
	Gross weight	10.6	Kg
ETICHETTATURA AMBIENTALE ENVIRONMENTAL LABELING	Scatola in cartone	Carta C/PAP 20	
	Cardboard box	Paper C/PAP 20	
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Non presente Not present		
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE	Pedana tipo epal		
HANDLING UNIT	Tara	24	Kg
	BAG IN BOX per strato	20	numero
	Strati per pallet	4	numero
	BAG IN BOX per pallet	80	numero
	Peso netto	851	Kg
	Peso lordo	875	Kg
	Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4)		
	Epal type platform		
	Tare	24	Kg
	BAG IN BOX per layer	20	number
	Layers per pallet	4	number
	BAG IN BOX per pallets	80	number
	Net weight	851	Kg
	Gross weight	875	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		