



Formaggio Fresco Spalmabile Frascheri Frascheri Fresh Cream Cheese



CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	1665		
CODICE EAN EAN CODE	8006543016654		
CODICE DOGANALE HS CODE	04061050		
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Formaggio fresco spalmabile Fresch cream cheese		
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Formaggio fresco spalmabile Frascheri in vaschetta con coperchio salvafreschezza Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. Fresch cream cheese (tray 1350 g e) with freshness-saving lid. The product is intended for all individuals if compatible with their state of health.		
QUANTITÀ NOMINALE NOMINAL QUANTITY	1350 g e		
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	LATTE pastorizzato, crema di LATTE, sale, addensanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube. Pasteurized MILK, MILK cream, salt, thickeners: sodium alginate, carob seed flour.		
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 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.		
CARATTERISTICHE SENSORIALI SENSORY CHARACTERISTICS	Consistenza: cremosa, spalmabile Aspetto: struttura omogenea e fondente in bocca Odore: delicato, leggermente acidulo Sapore: delicatamente acidulo , burroso Texture: creamy, spreadable Structure: homogeneous and melting in the mouth structure Odor: delicate, slightly acidic Flavour: delicately acidic, buttery		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Grasso	24 % +/- 4%	p/p
	Umidità	6% +/- 4%	p/p
	Grasso s.s	71%	p/p
	pH	4,8	
	NaCl	0,3% +/- 0,3%	p/p
	Residuo secco	40 % +/- 5%	p/p
	Fat (with liquid):	24 % +/- 4%	w/w
	Moisture	6% +/- 4%	w/w
	Fat dry substance	71%	w/w
	pH	4.8	
	NaCl	0,3 % +/- 0,3%	w/w
	Dry residue	40 % +/- 5%	w/w

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. 0 del 15/05/2024 - ORG10-MA1-A3 rev. 0 of 2024/15/05]

Pg 1 of 3

Formaggio Fresco Spalmabile

Frascheri

Frascheri Fresh Cream Cheese



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	Energia	1058/ 256	kJ / kcal
	Grassi	24	g
	di cui acidi grassi saturi	17	g
	Carboidrati	2,8	g
	di cui zuccheri	2,5	g
	Proteine	7,2	g
	Sale	0,82	g
NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	Energy	1058 / 256	kJ / kcal
	Fat	24	g
	of which saturated	17	g
	Carbohydrate	2.8	g
	of which sugars	2.5	g
	Protein	7.2	g
	Salt	0.82	g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Coliformi totali	<10 UFC/g	
	Escherichia coli	<10 UFC/g	
	Staf. aureus coagulasi+	<10 UFC/g	
	Lieviti	<10 UFC/g	
	Muffe	<10 UFC/g	
	List. Monocytogenes	assente in 25 g	
	Salmonella Spp.	assente in 25 g	
	Total Coliforms	<10 CFU/	
	Staf.aureus coagulase+	<10 CFU/g;	
	Salmonella Spp.	Absent in 25 g	
	List. Monocytogenes	Absent in 25 g	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Conservare tra +0°C e +4°C.		
STORAGE AND CONSUMER INFORMATION	Store between +0°C e +4°C.		
MODALITÀ DI TRASPORTO	Si conserva da 0°C a +4°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.		
TRANSPORT CONDITIONS	Keep between 0°C and +4°C. Transport with hygienically suitable vehicle with suitable supports.		
SHELF LIFE	90 giorni dalla data di produzione. Data di scadenza espressa in giorno, mese ed anno, indicata in etichetta.		
SHELF LIFE	90 days from the production day. Use by date expressed in day, month and year, indicated on the label.		
LOTTO	Lotto espresso come "Data di scadenza"		
LOT	Lot expressed as "use by date"		
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Vaschetta e coperchio in PP. Film C/ALU 90.		
	Dimensioni del prodotto confezionato: 93 x 120 x 180 mm (h x P x L).		
PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Tray and lid in PP, top in C/ALU 90.		
	Dimensions finished product: 93 x 120 x 180 mm (Hx W x L).		
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Dichiarata dal produttore		
PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	Declared by manufacturer		



Formaggio Fresco Spalmabile Frascheri Frascheri Fresh Cream Cheese



ETICHETTATURA AMBIENTALE	Vaschetta + coperchio in PP Film in C/ALU 90	PP5 >PLASTICA C/ALU 90 > ALLUMINIO
ENVIRONMENTAL LABELING	Tray +lid in PP Top in C/ALU90	PP5 >PLASTIC C/ALU 90 >ALUMINIUM
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO	Vaschetta Peso netto Tara (imballo primario) Peso lordo	1,35 Kg 0,0575 Kg 1,4075 Kg
CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS	Tray Net weight Tare (primary packaging) Gross weight	1.35 Kg 0.0575 Kg 1.4075 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 contenente 2 pezzi Peso netto Tara Peso lordo Dimensioni	2,815 Kg 0,08 Kg 2,895 Kg 200 x 130 x 200 mm (HXPXL)
SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Cardboard box with 2 trays. Net weight Tare Gross weight Dimensions	2.815 Kg 0.08 Kg 2.895 Kg 200 x 130 x 200 mm (H x W x L)
ETICHETTATURA AMBIENTALE ENVIRONMENTAL LABELING	Scatola in cartone Cardboard box	Carta Paper
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Non presente Not present	
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE	Pedana tipo epal Tara Imballi per strato Strati per pallet Imballi per pallet Vaschette per pallet Peso netto(escluso pallet) Peso lordo (incluso pallet) Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4)	1200 x 800 x 120 mm 25 Kg 32 numero 5 numero 160 numero 320 numero 463 Kg 488 Kg
HANDLING UNIT	Epal type platform Tare Catons per layer Layers per pallet Layers per pallet Trays per pallet Net weight (excluding plattes) Gross weight (including pallets) Wrapping of the palletized unit with plastic stretch film (LDPE 4)	1200 x 800 x 120 mm 25 Kg 32 number 5 number 160 number 320 number 463 Kg 488 Kg
PRODOTTO E CONFEZIONATO PRODUCED AND PACKAGED APPROVAL NUMBER	Nello stabilimento di Via Santa Rosa N°5, 26816 Ossago Lodigiano (LO) Italia At the factory in Via Santa Rosa N°5, 26816 Ossago Lodigiano (LO) Italia), Italy IT 03 121 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 - 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. 0 del 15/05/2024 - ORG10-MA1-A3 rev. 0 of 2024/15/05]

Pg 3 of 3