



Latte Intero UHT Frascheri in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1 litro

Frascheri UHT whole milk in 1 litre Tetra Brik® Aseptic Edge



CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	1008		
CODICE EAN EAN CODE	8006543000080		
CODICE DOGANALE HS CODE	04012091		
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Latte intero omogeneizzato UHT a lunga conservazione Long life UHT homogenized whole milk		
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Latte intero sottoposto ad omogeneizzazione e stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT, confezionato asetticamente in TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da 1 litro. Senza conservanti. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. Homogenized whole milk, thermally stabilized through UHT treatment, aseptically packaged in TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 1 litre. Free from preservatives. 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 intero UHT UHT whole 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. 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	Forma: il prodotto assume la forma del contenitore. Colore: bianco latte Odore: caratteristico, tipico di latte UHT Sapore: caratteristico, tipico di latte UHT 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	3,5%	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	

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

Pg 1 of 4



Latte Intero UHT Frascheri in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1 litro

Frascheri UHT whole milk in 1 litre Tetra Brik® Aseptic Edge



CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Fat	3.5%	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	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	Energia	266 / 64	kJ / kcal
	Grassi	3,5	g
	di cui acidi grassi saturi	2,4	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)		
	Energy	266 / 64	kJ / kcal
NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	Fat	3.5	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
	Calcium	120 *	mg
	*15% DRI (Daily Reference Intakes)		
	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	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	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.		
	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 ("Lyyddd" where L = lot, yy = last two digits of the year and ddd = progressive annual day of packaging, Julian calendar) and packaging time.		

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

Pg 2 of 4



Latte Intero UHT Frascheri in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1 litro

Frascheri UHT whole milk in 1 litre Tetra Brik® Aseptic Edge



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.

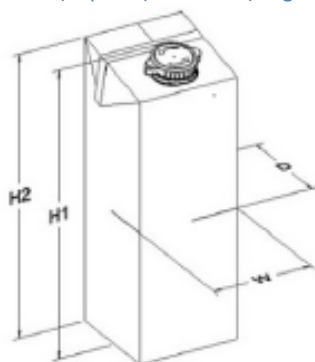
Dimensioni del contenitore: (altezza maggiore H2) 205 mm x (altezza minore) 188 mm x (altezza con tappo H1) 209 mm x (larghezza D) 71 mm x (lunghezza alla base W) 74 mm x (lunghezza alla sommità) 76 mm

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

Contenitore per liquidi

Carta C/PAP 84

ENVIRONMENTAL LABELING

Pack for liquids

Paper C/PAP 84

IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO

Dichiarata dal produttore

PRIMARIO

PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR

Declared by manufacturer

FOOD CONTACT

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI

Contenitore TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da 1 litro

CONSUMO

Peso netto	1,030	Kg
Tara (contenitore + tappo)	0,030	Kg
Peso lordo	1,060	Kg

CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS

TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 1 litro

Net weight	1.030	Kg
Tare (brik + cap)	0.030	Kg
Gross weight	1.060	Kg

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA

Scatola in cartone da 12 contenitori TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da 1 litro

SELLING UNIT CHARACTERISTICS

Cardboard box for 12 pcs of 1 litre TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30

ETICHETTATURA AMBIENTALE

Scatola in cartone

Carta C/PAP 20

ENVIRONMENTAL LABELING

Cardboard box

Paper C/PAP 20



Latte Intero UHT Frascheri in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1 litro

Frascheri UHT whole milk in 1 litre Tetra Brik® Aseptic Edge



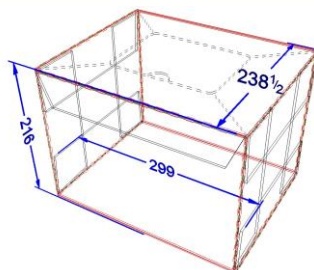
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO

Scatola in cartone a perdere da 12 contenitori TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da 1 litro

Peso netto	12,7	Kg
Tara	0,185	Kg
Peso lordo	12,9	Kg
Dimensioni della scatola in cartone	216 x 239 x 299	mm (H x P x L)
Cardboard box (to lose) for 12 TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 1 litre		

SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Net weight	12.7	Kg
Tare	0.185	Kg
Gross weight	12.9	Kg
Cardboard box dimensions	216 x 239 x 299	mm (H x W x L)



CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO

Non presente

TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Not present

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

Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4)

HANDLING UNIT

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
Gross weight	864	Kg

Wrapping of the palletized unit with plastic stretch film (LDPE 4)

PRODOTTO 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

Revisione dei contenuti del documento

rev. 01 del 27/08/2024

Document content revision

rev. 01 of 2024/08/27