



Latte Frascheri di+® intero pastorizzato ad elevata temperatura in contenitore

Tetra Rex® da 1 litro

Frascheri di+® pasteurized at high temperature whole milk in 1 litre Tetra Rex®



Il latte intero Frascheri di+® preserva più a lungo le sue caratteristiche qualitative e nutrizionali, perché sottoposto ad un trattamento termico sicuro e naturale: la pastorizzazione ad elevata temperatura. Grazie a questa tecnologia produttiva, il latte, che proviene esclusivamente da allevamenti italiani, controllati e garantiti, conserva intatte le sue proprietà nutritive ed il suo caratteristico buon sapore più giorni. Frascheri di+® whole milk preserves its quality and nutritional characteristics for a longer time because it has undergone a pasteurization at high temperature, a thermal treatment that is secure and natural. This, controlled and guaranteed, Italian milk preserve its nutritional properties and its good taste for a longer time thanks to this procedure.

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	114
CODICE EAN EAN CODE	8006543001148
CODICE DOGANALE HS CODE	04012091
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Latte intero pastorizzato a temperatura elevata omogeneizzato High temperature pasteurized homogenized whole milk
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Latte intero sottoposto a pastorizzazione a temperatura elevata ed omogeneizzazione, confezionato in TETRA REX® Plant-Based da 1 litro, con tappo richiudibile. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. Whole milk treated with a high temperature pasteurization and homogenization, packaged in TETRA REX® Plant-Based 1 litre brik, with reclosable cap. The product is intended for all individuals if compatible 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 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 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 Sapore: caratteristico, tipico di latte Form: the product assumes the form of the container Colour: milk white Smell: characteristic, typical of milk Flavour: characteristic, typical of milk



Latte Frascheri di+® intero pastorizzato ad elevata temperatura in contenitore

Tetra Rex® da 1 litro

Frascheri di+® pasteurized at high temperature whole milk in 1 litre Tetra Rex®



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		
	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	273 / 65	kJ / kcal
		Grassi	3,6	g
	di cui acidi grassi saturi	2,1	g	
	Carboidrati	4,9	g	
	di cui zuccheri	4,9	g	
	Proteine	3,3	g	
	Sale	0,13	g	
	Calcio	120 *	mg	
	*15% VNR (Valori Nutritivi di Riferimento)			
	NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	Energy	273 / 65	kJ / kcal
Fat		3.6	g	
of which saturated		2.1	g	
Carbohydrate		4.9	g	
of which sugars		4.9	g	
Protein		3.3	g	
Salt		0.13	g	
Calcium		120 *	mg	
*15% DRI (Daily Reference Intakes)				
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		Enterobacteriaceae	≤10	UFC/ml in 5/5 u.c.
	Listeria monocytogenes	assente	in 25 g in 5/5 u.c.	
	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Enterobacteriaceae	≤10	CFU/ml in 5/5 s.u.
		Listeria monocytogenes	absent	in 25 g in 5/5 s.u.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE STORAGE AND CONSUMER INFORMATION	Conservare tra 0°C e + 4°C. Al momento dell'utilizzo scaldare senza portare ad ebollizione.			
	Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.			
	Store between 0°C e + 4°C. At the moment of use, heat without boiling.			
	Once opened, store in fridge and use within 3 days.			
MODALITÀ DI TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS	Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.			
	Store at refrigerated temperature between 0°C and + 4°C. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.			
SHELF LIFE	30 giorni successivi alla data di confezionamento. "Da consumare entro: vedere la data riportata sulla parte superiore della confezione" (data di scadenza espressa in giorno, mese ed anno).			
SHELF LIFE	30 days after the packaging date. "Use by: see the date on the upper part of the package" (use by date expressed in day, month and year).			
LOTTO	Data di scadenza (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	Use by 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 Frascheri di+® intero pastorizzato ad elevata temperatura in contenitore

Tetra Rex® da 1 litro

Frascheri di+® pasteurized at high temperature whole milk in 1 litre Tetra Rex®



CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO

Contenitore TETRA REX® Plant-Based da 1 litro con tappo TwistCap™ OSO Plant-Based richiudibile (base in LDPE; cap in HDPE), in materiale multistrato laminato poliaccoppiato per latte e derivati (dall'esterno all'interno: PE/Paperboard/PE).

Il contenitore TETRA REX® Plant-Based, realizzato con materiali provenienti da fonti rinnovabili e sostenibili, è completamente riciclabile. Il suo cartone deriva da cellulosa ottenuta da foreste certificate FSC®, gestite in conformità a rigorosi standard ambientali. Il tappo e gli strati protettivi in plastica sono esclusivamente di origine vegetale perché costituiti da polietilene ottenuto da canna da zucchero, quindi senza l'utilizzo di fonti fossili.

Il tappo è ribaltabile, dotato di cerniera autobloccante e meccanismo a scatto per la chiusura e la successiva apertura; inoltre, rimane unito al resto della confezione ("Tethered Cap"), per prevenire l'abbandono dei rifiuti di plastica nell'ambiente.

Dimensioni: 230 x 70 x 70 mm (H x P x L).

PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS

TETRA REX® Plant-Based 1 litre brik, with TwistCap™ OSO Plant-Based reclosable cap (base in LDPE; cap in HDPE), in multi-layer polycoupled laminated material for milk and milk derivatives (from outside to inside: PE/Paperboard/PE).

Dimensions: 230 x 70 x 70 mm (H x W x L).

The TETRA REX® Plant-Based brik, made of materials from renewable and sustainable sources, is completely recyclable. Its board derives from cellulose obtained from certificate FSC® forests, managed in compliance with rigorous environmental standards. The cap and the protective layers of plastic are exclusively of vegetable origin because they consist of polyethylene obtained from sugar cane, therefore without the use of fossil sources.

The 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.

IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO

Dichiarata dal produttore

PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT

Declared by manufacturer

ETICHETTATURA AMBIENTALE

Contenitore per liquidi

Carta C/PAP 81

ENVIRONMENTAL LABELING

Pack for liquids

Paper C/PAP 81

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO

Contenitore TETRA REX® Plant-Based da 1 litro

Peso netto

1,030

Kg

Tara (contenitore + tappo)

0,032

Kg

Peso lordo

1,062

Kg

CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS

TETRA REX® Plant-Based 1 litre brik

Net weight

1.030

Kg

Tare (brik + cap)

0.032

Kg

Gross weight

1.062

Kg

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA

Vedi caratteristiche dell'unità di consumo

SELLING UNIT CHARACTERISTICS

See features of the consumption unit

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO

Scatola in cartone a perdere da 10 contenitori TETRA REX® Plant-Based da 1 litro

Peso netto

10,6

Kg

Tara

0,2

Kg

Peso lordo

10,8

Kg

Dimensioni della scatola in cartone

240 x 155 x 375 mm (H x P x L)

SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Cardboard box (to lose) for 10 TETRA REX® Plant-Based briks of 1 litre

Net weight

10.6

Kg

Tare

0.2

Kg

Gross weight

10.8

Kg

Cardboard box dimensions

240 x 155 x 375 mm (H x P x L)

ETICHETTATURA AMBIENTALE

Scatola in cartone

Carta C/PAP 20

ENVIRONMENTAL LABELING

Cardboard box

Paper C/PAP 20

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 3 of 4



Latte Frascheri di+® intero pastorizzato ad elevata temperatura in contenitore

Tetra Rex® da 1 litro

Frascheri di+® pasteurized at high temperature whole milk in 1 litre Tetra Rex®



CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Non presente Not present		
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE	Pedana tipo epal	1200 x 800 x 150	mm
	Tara	24	Kg
	Scatole in cartone per strato	15	numero
	Strati per pallet	5	numero
	Scatole in cartone per pallet	75	numero
	Contenitori per pallet	750	numero
	Peso netto	809	Kg
	Peso lordo	833	Kg
	Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4)		
HANDLING UNIT	Epal type platform	1200 x 800 x 150	mm
	Tare	24	Kg
	Cardboard box per layer	15	number
	Layers per pallet	5	number
	Cardboard box per pallets	75	number
	Briks per pallet	750	number
	Net weight	809	Kg
	Gross weight	833	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		
Revisione dei contenuti del documento Document content revision	rev. 13 del 22/10/2024 rev. 13 of 2024/10/22		