

Frascheri UHT LACTOSE FREE semi skimmed milk in 1 litre Tetra Brik® Aseptic Edge

Ideale per chi è intollerante al lattosio. Adatto per tutta la famiglia.

Il latte parzialmente scremato Frascheri a lunga conservazione senza lattosio (inferiore allo 0,1%) è ideale per chi normalmente rinuncia al latte, perché non in grado di digerirne lo zucchero naturalmente presente (lattosio). Tutti coloro che sono intolleranti al lattosio, quindi, possono consumare questo prodotto ad alta digeribilità, in cui il lattosio è quasi completamente scisso nei suoi due zuccheri costituenti, glucosio e galattosio, facilmente assimilabili. Inoltre, la naturale ricchezza in glucosio, fa sì che assuma un tipico sapore dolce che lo rende particolarmente apprezzato da tutti.

Questo latte è sottoposto a trattamento UHT ("Ultra High Temperature") ed a confezionamento asettico in imballaggi sterilizzati, protettivi da aria e luce, che conferiscono al prodotto una durata prolungata, senza l'impiego di conservanti.

Ideal for lactose intolerant people. Suitable for the whole family.

The semi skimmed long life lactose free (less than 0.1%) Frascheri milk is ideal for those who cannot normally drink milk because they are unable to digest the sugar (lactose) it normally contains. This means that every lactose intolerant person can drink this high digestible milk, with its lactose content almost entirely broken down into its two constituent sugars, glucose and galactose, both easy to digest. The natural high glucose content of this product gives it a distinctive sweet flavour that is usually appreciated by everyone.

This milk has been UHT treated ("Ultra High Temperature") and is packaged under aseptic conditions in packaging materials that are sterilized and air/light protective that give the product a long shelf-life with no need for preservatives.

CODICE PRODOTTO	1280	
PRODUCT CODE		
CODICE EAN	8006543002800	
EAN CODE	0000575002000	
CODICE DOGANALE HS CODE	04012011	
DENOMINAZIONE LEGALE	Latte parzialmente scremato omogeneizzato UHT a lunga conservazione SENZA LATTOSIO	
LEGAL NAME	Homogenized semi skimmed LACTOSE FREE UHT milk with long shelf life	
PRODUCT DESCRIPTION	Latte parzialmente scremato sottoposto ad omogeneizzazione e stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT, confezionato asetticamente in TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da 1 litro. Senza conservanti. SENZA LATTOSIO. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. Homogenized semi skimmed milk, thermally stabilized through UHT treatment, aseptically packaged in TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 1 litre. Free from preservatives. LACTOSE FREE. The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.	
QUANTITÀ NOMINALE	1000 ml e	
NOMINAL QUANTITY		
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA	LATTE parzialmente scremato UHT SENZA LATTOSIO (minore di 0,1%)	
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	LATTE parzialmente scremato UHT SENZA LATTOSIO (minore di 0,1%) UHT semi skimmed LACTOSE FREE (less than 0.1%) MILK	
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL ALLERGENI [ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011]	LATTE parzialmente scremato UHT SENZA LATTOSIO (minore di 0,1%) UHT semi skimmed LACTOSE FREE (less than 0.1%) MILK Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL ALLERGENI [ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011] ALLERGENS [ANNEX II REG. (EU) 1169/2011]	LATTE parzialmente scremato UHT SENZA LATTOSIO (minore di 0,1%) UHT semi skimmed LACTOSE FREE (less than 0.1%) MILK Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) Milk and milk products (including lactose)	
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL ALLERGENI [ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011] ALLERGENS [ANNEX II REG. (EU) 1169/2011] ORIGINE DEL LATTE	LATTE parzialmente scremato UHT SENZA LATTOSIO (minore di 0,1%) UHT semi skimmed LACTOSE FREE (less than 0.1%) MILK Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) Milk and milk products (including lactose) Italia	
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL ALLERGENI [ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011] ALLERGENS [ANNEX II REG. (EU) 1169/2011]	LATTE parzialmente scremato UHT SENZA LATTOSIO (minore di 0,1%) UHT semi skimmed LACTOSE FREE (less than 0.1%) MILK Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) Milk and milk products (including lactose)	
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL ALLERGENI [ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011] ALLERGENS [ANNEX II REG. (EU) 1169/2011] ORIGINE DEL LATTE MILK ORIGIN	LATTE parzialmente scremato UHT SENZA LATTOSIO (minore di 0,1%) UHT semi skimmed LACTOSE FREE (less than 0.1%) MILK Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) Milk and milk products (including lactose) Italia Italy 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	
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL ALLERGENI [ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011] ALLERGENS [ANNEX II REG. (EU) 1169/2011] ORIGINE DEL LATTE MILK ORIGIN OGM STATUS	LATTE parzialmente scremato UHT SENZA LATTOSIO (minore di 0,1%) UHT semi skimmed LACTOSE FREE (less than 0.1%) MILK Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) Milk and milk products (including lactose) Italia Italy 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	
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL ALLERGENI [ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011] ALLERGENS [ANNEX II REG. (EU) 1169/2011] ORIGINE DEL LATTE MILK ORIGIN OGM STATUS OGM STATUS	LATTE parzialmente scremato UHT SENZA LATTOSIO (minore di 0,1%) UHT semi skimmed LACTOSE FREE (less than 0.1%) MILK Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) Milk and milk products (including lactose) Italia Italy 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.	
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL ALLERGENI [ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011] ALLERGENS [ANNEX II REG. (EU) 1169/2011] ORIGINE DEL LATTE MILK ORIGIN OGM STATUS OGM STATUS	LATTE parzialmente scremato UHT SENZA LATTOSIO (minore di 0,1%) UHT semi skimmed LACTOSE FREE (less than 0.1%) MILK Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) Milk and milk products (including lactose) Italia Italy 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. Forma: il prodotto assume la forma del contenitore.	

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

FRASCHER





Frascheri UHT LACTOSE FREE semi skimmed milk in 1 litre Tetra Brik® Aseptic Edge

	ilite Tetra Brik' Aseptic Euge		
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
	рН	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
	ρΗ	6.60 - 6.80	<i>.</i>
	Acidità	6.0 - 6.8	°SH/100 ml
	Peroxidase	negative	,
	Phosphate	negative	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Energia	192 / 46	kJ / kcal
VALORI MEDI PER 100 g)	Grassi	1,5	g
3.00	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)		6
	***Tra gli zuccheri il tenore di lattosio è meno di 0,1 g per 100 g.		
	Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.		
NUTRITION DECLARATION	Energy	192 / 46	kJ / kcal
(AVERAGE VALUES PER 100 g)	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)		
	***Among the sugars, the lactose is less than 0.1 g per 100 g.		
	The product contains glucose and galactose as a result of splitting	ng the lactose.	
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	Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, conse	rvare in frigorifero	tra 0°C e +4°C
NFORMAZIONI AL CONSUMATORE	consumare entro 3 - 4 giorni.		

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

 $\underline{www.frascheri.it} - \underline{www.frascheriprofessionale.it-info@frascheri.it}$

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



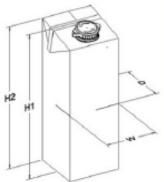




	litre Tetra Brik® Aseptic Edge	
STORAGE AND CONSUMER INFORMATION	Store at room temperature. Once opened, keep refrigerated between 0° C and $+4^{\circ}$ C and consume within $3-4$ days.	
MODALITÀ DI TRASPORTO	Conservare a temperatura ambiente. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.	
TRANSPORT CONDITIONS	Store at room temperature. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.	
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 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	
PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS	sommità) 76 mm 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 can H1) 209	

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



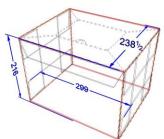
ETICHETTATURA AMBIENTALE Contenitore per liquidi Carta C/PAP 84

ENVIRONMENTAL LABELING Pack for liquids Paper C/PAP 84









CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO Non presente
TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS Not present

FRASCHER

latte







FRASCHER