



# Latte di Capra Intero Biologico UHT

## Frascheri in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1/2 litro

Frascheri UHT whole goat's organic milk in 1/2 litre Tetra Brik® Aseptic Edge



Il Latte di Capra Bio Intero UHT è un prodotto ottenuto da animali allevati con il metodo di agricoltura biologica (Reg. CEE n° 2092/91 e s.m.i.), che hanno libertà di movimento ed accesso a pascoli all'aperto e che sono alimentati solo con mangimi biologici, privi di organismi geneticamente modificati e prodotti senza l'impiego di concimi chimici e agro-farmaci di sintesi.

È sottoposto a trattamento UHT ("Ultra High Temperature"), che consiste nel portare il latte ad elevata temperatura per pochi secondi. Tale trattamento termico elimina la flora batterica naturalmente presente nel latte, rendendolo igienicamente sicuro. Il successivo confezionamento in condizioni asettiche e l'utilizzo di imballaggi sterilizzati, protettivi da aria e luce, conferiscono al prodotto una durata prolungata. Grazie a questa tecnologia produttiva, il latte, proveniente da allevamenti, controllati e garantiti, esclusivamente siti in Italia, conserva intatte le sue proprietà nutritive ed il suo caratteristico buon sapore a lungo.

Naturalmente più digeribile e nutriente per soggetti che manifestano intolleranza verso le proteine del latte vaccino, il Latte di Capra Bio Intero UHT, rappresenta un'alternativa anche alle bevande di origine vegetale e per questo motivo è un ingrediente ad alto valore aggiunto, perché offre la possibilità ai Professionisti Gelatieri e Pasticceri di elaborare nuove ricette, destinate a target specifici di clientela, innovando la propria proposta e presentando formulazioni differenti dal gusto unico ed inimitabile.

The Organic Whole Goat's UHT Milk is a product obtained from animals raised using the organic farming method (EEC Reg. No. 2092/91 and later versions). The animals are free to move and have access to outdoor pastures and are only fed with organic fodder, without genetically modified organisms and produced without the use of synthetic fertilizers or agricultural drugs.

It undergoes an UHT treatment ("Ultra High Temperature"), bringing the milk to a high temperature for a few seconds. This heat treatment destroys the bacterial flora that is naturally present in the milk, making it hygienically safe.

The packaging step that is made under aseptic conditions and the packaging materials that are sterilized and air/light protective, give the product a long shelf-life. Thanks to this production technology the milk is controlled and guaranteed, exclusively from farms in Italy, and preserves its nutritional properties and its characteristic good long-lasting flavour.

Naturally more digestible and nutritious for subjects with intolerance of cow's milk proteins. The Organic Whole Goat's UHT Milk is also an alternative to vegetable beverages which gives it a high added value as ingredient. It offers the possibility for Ice Cream and Pastry Professionals to develop new recipes, aimed at specific customer targets, innovating their proposal and presenting different formulations with a unique and inimitable taste.

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CODICE PRODOTTO</b>                                  | <b>1591</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>PRODUCT CODE</b>                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>CODICE EAN</b>                                       | <b>8006543015916</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>EAN CODE</b>                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>CODICE DOGANALE</b>                                  | <b>04012091</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>HS CODE</b>                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>                             | Latte di capra intero biologico omogeneizzato UHT a lunga conservazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>LEGAL NAME</b>                                       | Organic homogenized long life goat's UHT whole milk                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>                             | Latte di capra intero biologico, ottenuto da animali alimentati con il metodo di agricoltura biologica (Reg. CEE n° 2092/91 e s.m.i.), sottoposto ad omogeneizzazione e stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT, confezionato asetticamente in TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da ½ litro. Senza conservanti. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. |
| <b>PRODUCT DESCRIPTION</b>                              | Organic whole goat's milk, obtained from animals fed with the organic farming method (EEC Reg. No. 2092/91 and later versions). Homogenized, thermally stabilized through UHT treatment, aseptically packaged in TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 ½ litre. Free from preservatives.<br>The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.                                        |
| <b>QUANTITÀ NOMINALE</b>                                | <b>500 ml e</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>NOMINAL QUANTITY</b>                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA</b> | <b>LATTE</b> di capra intero biologico, stabilizzante: sodio citrato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL</b>                  | Organic whole goat's <b>MILK</b> , stabilizer: sodium citrate.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>ALLERGENI [ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011]</b>      | Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>ALLERGENS [ANNEX II REG. (EU) 1169/2011]</b>         | Milk and milk products (including lactose)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>ORIGINE DEL LATTE</b>                                | <b>Italia</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>MILK ORIGIN</b>                                      | <b>Italy</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>OGM STATUS</b>                                       | 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.                                                                                                                                                                     |
| <b>OGM STATUS</b>                                       | 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.                                                                                                                                                                                     |

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](http://www.frascheri.it) - [www.frascheriprofessionale.it](http://www.frascheriprofessionale.it) - [info@frascheri.it](mailto: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 di Capra Intero Biologico UHT

## Frascheri in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1/2 litro

Frascheri UHT whole goat's organic milk in 1/2 litre Tetra Brik® Aseptic Edge



|                                                            |                                                                                                                                                                          |             |              |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|
| CARATTERISTICHE SENSORIALI                                 | Forma: il prodotto assume la forma del contenitore.<br>Colore: bianco latte<br>Odore: caratteristico, tipico di latte UHT<br>Sapore: caratteristico, tipico di latte UHT |             |              |
| SENSORY CHARACTERISTICS                                    | Form: the product assumes the form of the container<br>Colour: milk white<br>Smell: characteristic, typical of UHT milk<br>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                                                                                                                                                          | ≥1030       | 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                                                                                                                                                         | ≥1030       | g/l          |
|                                                            | pH                                                                                                                                                                       | 6.60 - 6.80 |              |
|                                                            | Acidità                                                                                                                                                                  | 6.0 – 6.8   | °SH/100 ml   |
|                                                            | Peroxidase                                                                                                                                                               | negative    |              |
|                                                            | Phosphate                                                                                                                                                                | negative    |              |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE<br>(VALORI MEDI PER 100 ml)     | Energia                                                                                                                                                                  | 272 / 65    | kJ / kcal    |
|                                                            | Grassi                                                                                                                                                                   | 3,8         | g            |
|                                                            | di cui acidi grassi saturi                                                                                                                                               | 2,4         | g            |
|                                                            | Carboidrati                                                                                                                                                              | 4,3         | g            |
|                                                            | di cui zuccheri                                                                                                                                                          | 4,2         | g            |
|                                                            | Proteine                                                                                                                                                                 | 3,4         | g            |
|                                                            | Sale                                                                                                                                                                     | 0,10        | g            |
| NUTRITION DECLARATION<br>(AVERAGE VALUES PER 100 ml)       | Energy                                                                                                                                                                   | 272 / 65    | kJ / kcal    |
|                                                            | Fat                                                                                                                                                                      | 3.8         | 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            |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE                            | Carica microbica mesofila a 30°C<br>(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<br>(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<br>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.                                             |             |              |
| STORAGE AND CONSUMER<br>INFORMATION                        | 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.                                                                               |             |              |
| TRANSPORT CONDITIONS                                       | Store at room temperature. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.                                                                         |             |              |

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](http://www.frascheri.it) - [www.frascheriprofessionale.it](http://www.frascheriprofessionale.it) - [info@frascheri.it](mailto: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

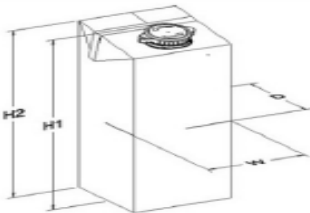


# Latte di Capra Intero Biologico UHT

## Frascheri in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1/2 litro

Frascheri UHT whole goat's organic milk in 1/2 litre Tetra Brik® Aseptic Edge



|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----|
| 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                                               | <p>Contenitore TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE da ½ litro, in materiale multistrato laminato poliaccoppiato per latte e derivati (dall'esterno all'interno: PE/Paperboard/PE/Aluminium/Low adh PE e mPE).</p> <p>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.</p> <p>Dimensioni del contenitore: (altezza maggiore H2) 115 mm x (altezza minore) 98 mm x (altezza con tappo H1) 120 mm x (larghezza D) 72 mm x (lunghezza alla base W) 75 mm x (lunghezza alla sommità) 78 mm</p> |                |    |
| PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS                                                   | <p>½ 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).</p> <p>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.</p> <p>Brik dimensions: (greater height H2) 115 mm x (lower height) 98 mm x (height with cap H1) 120 mm x (depth D) 72 mm x (length at the base W) 75 mm x (length at the top) 78 mm</p>                                                                          |                |    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                |    |
| ETICHETTATURA AMBIENTALE                                                            | Contenitore per liquidi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Carta C/PAP 84 |    |
| ENVIRONMENTAL LABELING                                                              | Pack for liquids                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Paper C/PAP 84 |    |
| IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO                                           | Dichiarata dal produttore                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                |    |
| PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT                                      | Declared by manufacturer                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                |    |
| CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO                                               | Contenitore TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da ½ litro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                |    |
| CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS                                                    | Peso netto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0,515          | Kg |
|                                                                                     | Tara (contenitore + tappo)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0,023          | Kg |
|                                                                                     | Peso lordo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0,538          | Kg |
|                                                                                     | TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 ½ litro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |    |
|                                                                                     | Net weight                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0.515          | Kg |
|                                                                                     | Tare (brik + cap)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 0.023          | Kg |
|                                                                                     | Gross weight                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 0.538          | Kg |
| CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA                                               | Scatola in cartone da 12 contenitori TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da ½ litro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                |    |
| SELLING UNIT CHARACTERISTICS                                                        | Cardboard box for 12 pcs of ½ litre TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                |    |

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](http://www.frascheri.it) - [www.frascheriprofessionale.it](http://www.frascheriprofessionale.it) - [info@frascheri.it](mailto: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

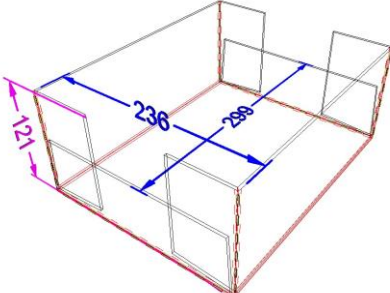


# Latte di Capra Intero Biologico UHT

## Frascheri in contenitore Tetra Brik® Aseptic Edge da 1/2 litro

Frascheri UHT whole goat's organic milk in 1/2 litre Tetra Brik® Aseptic Edge



|                                                                                     |                                                                                                                                       |                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| ETICHETTATURA AMBIENTALE<br>ENVIRONMENTAL LABELING                                  | Scatola in cartone<br>Cardboard box                                                                                                   | Carta C/PAP 20<br>Paper C/PAP 20 |
| CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO                                             | Scatola in cartone a perdere da 12 contenitori TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 da ½ litro                                       |                                  |
| SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS                                                 | Peso netto                                                                                                                            | 6,5 Kg                           |
|                                                                                     | Tara                                                                                                                                  | 0,095 Kg                         |
|                                                                                     | Peso lordo                                                                                                                            | 6,6 Kg                           |
|                                                                                     | Dimensioni della scatola in cartone                                                                                                   | 121 x 236 x 299 mm (H x P x L)   |
|                                                                                     | Cardboard box (to lose) for 12 TETRA BRIK® ASEPTIC EDGE LIGHTWING™30 ½ litre                                                          |                                  |
|                                                                                     | Net weight                                                                                                                            | 6.5 Kg                           |
|                                                                                     | Tare                                                                                                                                  | 0.095 Kg                         |
|                                                                                     | Gross weight                                                                                                                          | 6.6 Kg                           |
|                                                                                     | Cardboard box dimensions                                                                                                              | 121 x 236 x 299 mm (H x W x L)   |
|  |                                                                                                                                       |                                  |
| CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO<br>TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS        | Non presente<br>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                                                                                                                     | 9 numero                         |
|                                                                                     | Scatole in cartone per pallet                                                                                                         | 117 numero                       |
|                                                                                     | Contenitori per pallet                                                                                                                | 1404 numero                      |
|                                                                                     | Peso netto                                                                                                                            | 766 Kg                           |
|                                                                                     | Peso lordo                                                                                                                            | 791 Kg                           |
|                                                                                     | Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4)                                                        |                                  |
|                                                                                     | Epal type platform                                                                                                                    | 1200 x 800 x 150 mm              |
|                                                                                     | Tare                                                                                                                                  | 25 Kg                            |
| HANDLING UNIT                                                                       | Cardboard box per layer                                                                                                               | 13 number                        |
|                                                                                     | Layers per pallet                                                                                                                     | 9 number                         |
|                                                                                     | Cardboard box per pallets                                                                                                             | 117 number                       |
|                                                                                     | Briks per pallet                                                                                                                      | 1404 number                      |
|                                                                                     | Net weight                                                                                                                            | 766 Kg                           |
|                                                                                     | Gross weight                                                                                                                          | 791 Kg                           |
|                                                                                     | Wrapping of the palletized unit with plastic stretch film (LDPE 4)                                                                    |                                  |
|                                                                                     |                                                                                                                                       |                                  |
| PRODOTTO E CONFEZIONATO<br>PRODUCED AND PACKAGED                                    | nello stabilimento di Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italia<br>at the factory in Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italy |                                  |
| APPROVAL NUMBER                                                                     | IT 07 23 UE                                                                                                                           |                                  |
| ETICHETTA BIO<br>ORGANIC LABEL                                                      | IT BIO 007 Agricoltura ITALIA<br>IT BIO 007 Agricolture ITALY                                                                         |                                  |
| Revisione dei contenuti del documento<br>Document content revision                  | rev. 02 del 16/08/2024<br>rev. 02 of 2024/08/16                                                                                       |                                  |

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](http://www.frascheri.it) - [www.frascheriprofessionale.it](http://www.frascheriprofessionale.it) - [info@frascheri.it](mailto: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 4 of 4