



# Latte intero UHT Frascheri in contenitore Bag in Box da 10 litri

## Frascheri UHT whole milk in 10 litres Bag in Box



|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| CODICE PRODOTTO<br>PRODUCT CODE                                                         | 49                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |            |
| CODICE EAN<br>EAN CODE                                                                  | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |            |
| CODICE DOGANALE<br>HS CODE                                                              | 04012099                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |            |
| DENOMINAZIONE LEGALE<br>LEGAL NAME                                                      | Latte intero omogeneizzato UHT a lunga conservazione<br>Long life UHT homogenized whole milk                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |            |
| DESCRIZIONE PRODOTTO                                                                    | Latte intero sottoposto ad omogeneizzazione e stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT, confezionato asetticamente in BAG IN BOX da 10 litri, con tappo richiudibile. Senza conservanti.<br>Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute.<br>Homogenized whole milk, thermally stabilized through UHT treatment, aseptically packaged in BAG IN BOX 10 litres, with reclosable cap. Free from preservatives.<br>The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health. |             |            |
| PRODUCT DESCRIPTION                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |            |
| QUANTITÀ NOMINALE<br>NOMINAL QUANTITY                                                   | 10 l                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |            |
| ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA<br>INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL     | LATTE intero UHT<br>UHT whole MILK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |            |
| ALLERGENI [ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011]<br>ALLERGENS [ANNEX II REG. (EU) 1169/2011] | Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).<br>Milk and milk products (including lactose).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |            |
| ORIGINE DEL LATTE<br>MILK ORIGIN                                                        | Italia<br>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.<br>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.                                                                |             |            |
| OGM STATUS                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |            |
| 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<br>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                                                                                                                                                                                                     |             |            |
| SENSORY CHARACTERISTICS                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |            |
| 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    |            |

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 3



## Latte intero UHT Frascheri in contenitore Bag in Box da 10 litri

### Frascheri UHT whole milk in 10 litres Bag in Box



|                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|
| <b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b><br><b>(VALORI MEDI PER 100 g)</b>                                       | 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)                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |              |
| <b>NUTRITION DECLARATION</b><br><b>(AVERAGE VALUES PER 100 g)</b>                                         | Energy                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 266 / 64        | kJ / kcal    |
|                                                                                                           | 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)                                                                                                                                                                                                                                                                                |                 |              |
| <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>                                                                    | 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         |              |
| <b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>                                                                    | 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          |              |
| <b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE</b><br><b>STORAGE AND CONSUMER INFORMATION</b> | Conservare a temperatura ambiente.<br>Dopo l'apertura, conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C e consumare entro 3 - 4 giorni.<br>Store at room temperature. Once opened, keep refrigerated between 0°C and +4°C and consume within 3 – 4 days.                                                                  |                 |              |
| <b>MODALITÀ DI TRASPORTO</b><br><b>TRANSPORT CONDITIONS</b>                                               | Conservare a temperatura ambiente. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.<br>Store at room temperature. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.                                                                                                                    |                 |              |
| <b>SHELF LIFE</b>                                                                                         | <b>120</b> giorni successivi alla data di confezionamento. Termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno, indicato in etichetta.                                                                                                                                                               |                 |              |
| <b>SHELF LIFE</b>                                                                                         | <b>120</b> days after the packaging date. Best before date expressed in day, month and year, indicated on the label.                                                                                                                                                                                              |                 |              |
| <b>LOTTO</b>                                                                                              | Termine minimo di conservazione (gg/mm/aaaa), lotto ("Laaddd" dove L = lotto, aa = ultime due cifre dell'anno e ddd = giorno progressivo annuo di confezionamento calendario Giuliano) e ora di confezionamento.                                                                                                  |                 |              |
| <b>LOT</b>                                                                                                | Best before date (dd/mm/yyyy), lot ("Lydd" where L = lot, yy = last two digits of the year and ddd = progressive annual day of packaging, Julian calendar) and packaging time.                                                                                                                                    |                 |              |
| <b>CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO</b><br><b>PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS</b>                  | Sacco, munito di tappo in plastica richiudibile, per uso alimentare, costituito da uno strato interno, a contatto con l'alimento, in LLDPE ed uno strato esterno in PE/Met PET/PE.<br>Bag, with plastic reclosable cap, for food use made with an internal layer of LLDPE and an external layer of PE/Met PET/PE. |                 |              |
| <b>ETICHETTATURA AMBIENTALE</b><br><b>ENVIRONMENTAL LABELING</b>                                          | Sacco                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Plastica 7      |              |
|                                                                                                           | Tappo                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Plastica LDPE 4 |              |
|                                                                                                           | Bag                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Plastic 7       |              |
|                                                                                                           | Cap                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Plastic LDPE 4  |              |

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 3



# Latte intero UHT Frascheri in contenitore Bag in Box da 10 litri

## Frascheri UHT whole milk in 10 litres Bag in Box



|                                                                                             |                                                                                                                                       |                                  |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------|
| IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO<br>PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT | Dichiarata dal produttore<br>Declared by manufacturer                                                                                 |                                  |                |
| CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO                                                       | BAG da 10 litri                                                                                                                       |                                  |                |
|                                                                                             | Peso netto                                                                                                                            | 10,3                             | Kg             |
|                                                                                             | Tara (bag + tappo)                                                                                                                    | 0,069                            | Kg             |
|                                                                                             | Peso lordo                                                                                                                            | 10,4                             | Kg             |
| CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS                                                            | 10 litre BAG                                                                                                                          |                                  |                |
|                                                                                             | Net weight                                                                                                                            | 10.3                             | Kg             |
|                                                                                             | Tare (bag + cap)                                                                                                                      | 0.069                            | Kg             |
|                                                                                             | Gross weight                                                                                                                          | 10.4                             | Kg             |
| CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA<br>SELLING UNIT CHARACTERISTICS                       | Vedi caratteristiche dell'unità di consumo<br>See features of the consumption unit                                                    |                                  |                |
| CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO                                                     | Scatola in cartone a perdere contenente 1 BAG da 10 litri                                                                             |                                  |                |
|                                                                                             | Peso netto                                                                                                                            | 10,4                             | Kg             |
|                                                                                             | Tara                                                                                                                                  | 0,264                            | Kg             |
|                                                                                             | Peso lordo                                                                                                                            | 10,6                             | Kg             |
|                                                                                             | Dimensioni della scatola in cartone                                                                                                   | 270 x 190 x 230                  | mm (H x P x L) |
| SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS                                                         | Cardboard box (to lose) for 1 BAG of 10 litres                                                                                        |                                  |                |
|                                                                                             | Net weight                                                                                                                            | 10.4                             | Kg             |
|                                                                                             | Tare                                                                                                                                  | 0.264                            | Kg             |
|                                                                                             | Gross weight                                                                                                                          | 10.6                             | Kg             |
|                                                                                             | Cardboard box dimensions                                                                                                              | 270 x 190 x 230                  | mm (H x W x L) |
| ETICHETTATURA AMBIENTALE<br>ENVIRONMENTAL LABELING                                          | Scatola in cartone<br>Cardboard box                                                                                                   | Carta C/PAP 20<br>Paper C/PAP 20 |                |
| CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO<br>TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS                | Non presente<br>Not present                                                                                                           |                                  |                |
| UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE                                                                     | Pedana tipo epal                                                                                                                      |                                  |                |
|                                                                                             | Tara                                                                                                                                  | 24                               | Kg             |
|                                                                                             | BAG IN BOX per strato                                                                                                                 | 20                               | numero         |
|                                                                                             | Strati per pallet                                                                                                                     | 4                                | numero         |
|                                                                                             | BAG IN BOX per pallet                                                                                                                 | 80                               | numero         |
|                                                                                             | Peso netto                                                                                                                            | 851                              | Kg             |
|                                                                                             | Peso lordo                                                                                                                            | 875                              | Kg             |
|                                                                                             | Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4)                                                        |                                  |                |
| HANDLING UNIT                                                                               | Epal type platform                                                                                                                    |                                  |                |
|                                                                                             | Tare                                                                                                                                  | 24                               | Kg             |
|                                                                                             | BAG IN BOX per layer                                                                                                                  | 20                               | number         |
|                                                                                             | Layers per pallet                                                                                                                     | 4                                | number         |
|                                                                                             | BAG IN BOX per pallets                                                                                                                | 80                               | number         |
|                                                                                             | Net weight                                                                                                                            | 851                              | Kg             |
|                                                                                             | Gross weight                                                                                                                          | 875                              | 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                                                                                                                           |                                  |                |
| Revisione dei contenuti del documento<br>Document content revision                          | rev. 16 del 27/08/2024<br>rev. 16 of 2024/08/27                                                                                       |                                  |                |

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 3