



Latte parzialmente scremato UHT
Frascheri SENZA LATTOSIO
in contenitore Bag in Box da 10 litri
Frascheri UHT semi skimmed LACTOSE FREE milk
in 10 litres Bag in Box



CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	56		
CODICE EAN EAN CODE	-		
CODICE DOGANALE HS CODE	04012019		
DENOMINAZIONE LEGALE	Latte parzialmente scremato omogeneizzato UHT a lunga conservazione SENZA LATTOSIO		
LEGAL NAME	Homogenized semi skimmed LACTOSE FREE UHT milk with long shelf life		
DESCRIZIONE PRODOTTO	Latte parzialmente scremato sottoposto ad omogeneizzazione e stabilizzato termicamente mediante trattamento UHT, confezionato asetticamente in BAG IN BOX da 10 litri, con tappo richiudibile. Senza conservanti. SENZA LATTOSIO . Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute.		
PRODUCT DESCRIPTION	Homogenized semi skimmed milk, thermally stabilized through UHT treatment, aseptically packaged in BAG IN BOX 10 litres, with reclosable cap. Free from preservatives. LACTOSE FREE . The product is intended for all individuals, compatibly with their state of health.		
QUANTITÀ NOMINALE NOMINAL QUANTITY	10 l		
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	LATTE parzialmente scremato UHT SENZA LATTOSIO (minore di 0,1%). UHT semi skimmed LACTOSE FREE (less than 0.1%) MILK		
ALLERGENI [ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011] ALLERGENS [ANNEX II REG. (EU) 1169/2011]	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio). Milk and milk products (including lactose).		
ORIGINE DEL LATTE MILK ORIGIN	Italia Italy		
OGM STATUS	Frascheri S.p.A., in riferimento alla pertinente normativa in vigore, dichiara che, sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, il prodotto fornito non è ottenuto da e non contiene OGM.		
OGM STATUS	Frascheri S.p.A. declares that, with reference to the current legislation, based on the information received from their suppliers and the knowledge acquired up to now, the supplied product is not obtained from or contain GMOs.		
CARATTERISTICHE SENSORIALI	Forma: il prodotto assume la forma del contenitore. Colore: bianco latte Odore: caratteristico, tipico di latte UHT Sapore: caratteristico, tipico di latte UHT		
SENSORY CHARACTERISTICS	Form: the product assumes the form of the container Colour: milk white Smell: characteristic, typical of UHT milk Flavour: characteristic, typical of UHT milk		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Grasso	1,5 – 1,8 %	p/p
	Proteine	≥28	g/l
	Residuo secco magro	≥8,50%	p/p
	Densità a +20°C	≥1028	g/l
	pH	6,60 - 6,80	
	Acidità	6,0 - 6,8	°SH/100 ml
	Perossidasi	negativa	
	Fosfatasi	negativa	
CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Fat	1.5 – 1.8 %	w/w
	Protein	≥28	g/l
	Dry fat-free residue	≥8.50%	w/w
	Density at +20°C	≥1028	g/l
	pH	6.60 - 6.80	
	Acidity	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 - www.frascheriprofessionale.it - info@frascheri.it

CODICE FISCALE, N.RO DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.RO R.E.A. DI SV 88076

ORGANIZZAZIONE CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM) ISO 9001 E ISO 22000

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

Pg 1 of 3



Latte parzialmente scremato UHT
Frascheri SENZA LATTOSIO
in contenitore Bag in Box da 10 litri
Frascheri UHT semi skimmed LACTOSE FREE milk
in 10 litres Bag in Box



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	Energia	192 / 46	kJ / kcal
	Grassi	1,5	g
	di cui acidi grassi saturi	1,0	g
	Carboidrati	4,8	g
	di cui zuccheri	4,8 ***	g
	Proteine	3,2	g
	Sale	0,10	g
	Calcio	120 *	mg
	*15% VNR (Valori Nutritivi di Riferimento)		
	***Tra gli zuccheri il tenore di lattosio è meno di 0,1 g per 100 g.		
	Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.		
NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	Energy	192 / 46	kJ / kcal
	Fat	1.5	g
	of which saturated	1.0	g
	Carbohydrate	4.8	g
	of which sugars	4.8 ***	g
	Protein	3.2	g
	Salt	0.10	g
	Calcium	120 *	mg
	*15% DRI (Daily Reference Intakes)		
	***Among the sugars, the lactose is less than 0.1 g per 100 g.		
	The product contains glucose and galactose as a result of splitting the lactose.		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica microbica mesofila a 30°C (dopo incubazione a 30°C per 15 giorni)	≤10	UFC / 0,1 ml
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Controllo organolettico dopo incubazione per 15 giorni a 30°C	normale	
	Mesophilic microbial load at 30°C (after incubation at 30°C for 15 days)	≤10	UFC / 0.1 ml
	Organoleptic control after 15 days of incubation at 30°C	normal	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE STORAGE AND CONSUMER INFORMATION	Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C e consumare entro 3 - 4 giorni. Store at room temperature. Once opened, keep refrigerated between 0°C and +4°C and consume within 3 – 4 days.		
MODALITÀ DI TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS	Conservare a temperatura ambiente. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei. Store at room temperature. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.		
SHELF LIFE	120 giorni successivi alla data di confezionamento. Termine minimo di conservazione espresso in giorno, mese ed anno, indicato in etichetta.		
SHELF LIFE	120 days after the packaging date. Best before date expressed in day, month and year, indicated on the label.		
LOTTO	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.		
LOT	Best before date (dd/mm/yyyy), 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	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.		
PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Bag, with plastic reclosable cap, for food use made with an internal layer of LLDPE and an external layer of PE/Met PET/PE.		



Latte parzialmente scremato UHT
Frascheri SENZA LATTOSIO
in contenitore Bag in Box da 10 litri
Frascheri UHT semi skimmed LACTOSE FREE milk
in 10 litres Bag in Box



ETICHETTATURA AMBIENTALE	Sacco	Plastica 7
ENVIRONMENTAL LABELING	Tappo	Plastica LDPE 4
	Bag	Plastic 7
	Cap	Plastic LDPE 4
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO	Dichiarata dal produttore	
PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	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	Vedi caratteristiche dell'unità di consumo	
SELLING UNIT CHARACTERISTICS	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	Scatola in cartone	Carta C/PAP 20
ENVIRONMENTAL LABELING	Cardboard box	Paper C/PAP 20
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO	Non presente	
TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	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	
	Tara	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	nello stabilimento di Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italia	
PRODUCED AND PACKAGED	at the factory in Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) Italy	
APPROVAL NUMBER	IT 07 23 UE	
Revisione dei contenuti del documento	rev. 03 del 27/08/2024	
Document content revision	rev. 03 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 - www.frascheriprofessionale.it - info@frascheri.it

CODICE FISCALE, N.RO DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.RO R.E.A. DI SV 88076

ORGANIZZAZIONE CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM) ISO 9001 E ISO 22000

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

Page 3 of 3