



# Formaggio Fresco Spalmabile Frascheri 1350 g

## Spreadable Fresh Cheese Frascheri 1350 g



### CODICE PRODOTTO - PRODUCT CODE

1665

### CODICE EAN - EAN CODE

8006543016654

### CODICE DOGANALE - HS CODE

040610

### DENOMINAZIONE LEGALE - LEGAL NAME

Formaggio fresco spalmabile 1350 g Frascheri  
Fresh spreadable cheese 1350 g Frascheri

### DESCRIZIONE PRODOTTO - PRODUCT DESCRIPTION

Formaggio fresco spalmabile ottenuto a partire da latte vaccino pastorizzato, in vaschetta con coperchio salva-freschezza. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute.  
Fresh spreadable cheese obtained from pasteurized cow milk, in a tray with a freshness-preserving lid. The product is intended for all individuals if compatible with their state of health.

### QUANTITÀ NOMINALE - NOMINAL QUANTITY

1350 g e

### ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA - INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL

LATTE pastorizzato, crema di LATTE, sale, addensanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube.  
Pasteurized MILK, MILK cream, salt, thickeners: sodium alginate, carob seed flour.

### 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).

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.lattefrascheri.it](http://www.lattefrascheri.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



# Formaggio Fresco Spalmabile Frascheri 1350 g

## Spreadable Fresh Cheese Frascheri 1350 g

### ORIGINE - ORIGIN

Origine del latte: Italia

Milk origin: Italy

### OGM STATUS - OGM STATUS

Frascheri S.p.A., in riferimento alla pertinente normativa in vigore, dichiara che, sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, il prodotto fornito non è ottenuto da e non contiene OGM.

Frascheri S.p.A. declares that, with reference to the current legislation, based on the information received from their suppliers and the knowledge acquired up to now, the supplied product is not obtained from or contain GMOs.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI - SENSORY CHARACTERISTICS

Pasta: struttura omogenea e fondente in bocca.

Sapore: delicatamente acidulo, burroso.

Odore: delicato, leggermente acidulo.

Consistenza: cremosa, spalmabile.

Texture: homogeneous structure and melting in the mouth.

Taste: delicately acidic, buttery.

Odor: delicate, slightly acidic.

Consistency: creamy, spreadable.

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE - CHEMICAL - PHYSICAL CHARACTERISTICS

Umidità: 66 ± 4%

Residuo Secco: 34 ± 4%

Grasso s.t.q.: 24 ± 4%

Grasso s.s.: 71%

NaCl: 0,8 ± 0,3%

pH: 4,8 ± 0,3

Humidity: 66 ± 4%

Dry residue: 34 ± 4%

Fat: 24 ± 4%

Dry matter fat: 71%

NaCl: 0.8 ± 0.3%

pH: 4.8 ± 0.3

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g) - NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)

Energia: 1058 kJ / 256 kcal

Grassi: 24 g

di cui acidi grassi saturi: 17 g

Carboidrati: 2,8 g

di cui zuccheri: 2,5 g

Proteine: 7,2 g

Sale: 0,82 g

Energy: 1058 kJ / 256 kcal

Fat: 24 g

of which saturates: 17 g

Carbohydrate: 2.8 g

of which sugars: 2.5 g

Protein: 7.2 g

Salt: 0.82 g

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.lattefrascheri.it](http://www.lattefrascheri.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



# Formaggio Fresco Spalmabile Frascheri 1350 g

## Spreadable Fresh Cheese Frascheri 1350 g

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

*Salmonella* Spp.: assente in 25 g

*Listeria monocytogenes*: assente in 25 g

Coliformi totali: <10 ufc/g

*E. coli*: < 10 ufc/g

Stafilococchi coagulasi positivi: <10 ufc/g

Lieviti e Muffe: < 10 ufc/g

*Salmonella* Spp.: absent in 25 g

*Listeria monocytogenes*: absent in 25 g

Total coliforms: <10 cfu/g

*E. coli*: < 100 cfu/g

Coagulase-positive staphylococcal: <10 cfu/g

Yeasts and Molds: < 10 cfu/g

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE - STORAGE AND CONSUMER INFORMATION

Conservare in frigorifero a una temperatura compresa tra 0°C e +4°C. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 48 ore e comunque non oltre la data di scadenza.

Store in refrigerator at a temperature between 0°C and +4°C. Once opened store the package in the refrigerator and consume within 48 hours and anyway no later than the use by date.

### MODALITÀ DI TRASPORTO - TRANSPORT CONDITIONS

Con mezzi adatti al trasporto di alimenti, alla temperatura massima di +4°C

With refrigerated trucks at the maximum temperature of +4°C

### SHELF LIFE - SHELF LIFE

Da consumare entro: 90 giorni dalla data di produzione e confezionamento per prodotto in confezione integra mantenuto alla temperatura di conservazione indicata in etichetta.

Use by: 90 days from the date of production and packaging for unopened products kept at the storage temperature indicated on the label.

### LOTTO - LOT

Lotto espresso come data di scadenza.

Lot expressed as use by date.

### CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO - PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Vaschetta (PP) con capsula termosaldada (Alu) e coperchio salva-freschezza (PP). Dimensioni: 120 x 180 x 93 mm (L x p x h).

Tray (PP) with heat-sealed capsule (Alu) and freshness-saving lid (PP). Size: 120 x 180 x 93 mm (L x w x h).

### IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO - PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT

Dichiarata dal produttore

Declared by manufacturer

### CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO - CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS

Vaschetta con coperchio salva-freschezza

Peso netto: 1,350 Kg

Tara (vaschetta + film + coperchio): 0,058 Kg

Peso lordo: 1,408 Kg

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.lattefrascheri.it](http://www.lattefrascheri.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



# Formaggio Fresco Spalmabile Frascheri 1350 g

## Spreadable Fresh Cheese Frascheri 1350 g

### CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO - CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS

Tray with freshness-saving lid

Net weight: 1.350 Kg

Tare (tray + film + lid): 0.058 Kg

Gross weight: 1.408 Kg

### CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA - SELLING UNIT CHARACTERISTICS

Vedi caratteristiche dell'unità di consumo

See features of the consumption unit

### CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO - SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Espositore in cartone da 2 pezzi

Peso netto: 2,8 Kg

Tara (scatola): 0,080 Kg

Peso lordo: 2,9 Kg

Dimensioni: 200 x 130 x 200 mm (L x p x h)

Cardboard box with 2 trays

Net weight: 2.8 Kg

Tare (cardboard box): 0.080 Kg

Gross weight: 2.9 Kg

Size: 200 x 130 x 200 mm (L x w x h)

### CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO - TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Non presente

Not present

### ETICHETTATURA AMBIENTALE - ENVIRONMENTAL LABELING

Vaschetta: PP 5 > DIFFERENZIATA - PLASTICA

Coperchio: PP 5 > DIFFERENZIATA - PLASTICA

Top saldante / capsula: C/ALU 90 > DIFFERENZIATA - ALLUMINIO

Cartone espositore: PAP20 > DIFFERENZIATA - CARTA

Tray: PP 5 > PLASTIC

Lid: PP 5 > PLASTIC

Capsule: C/ALU 90 > ALUMINUM

Carton: PAP20 > PAPER

### UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE - HANDLING UNIT

Pedana tipo epal: 1200 x 800 x 120 mm

Tara: 25 Kg

Imballi per strato: 32

Strati per pallet: 5

Imballi per pallet: 160

Confezioni per pallet: 320

Peso netto (prodotto finito): 464 Kg

Peso lordo (incluso pallet): 489 Kg

Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE)

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.lattefrascheri.it](http://www.lattefrascheri.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



# Formaggio Fresco Spalmabile Frascheri 1350 g

## Spreadable Fresh Cheese Frascheri 1350 g

### UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE - HANDLING UNIT

Epal type platform: 1200 x 800 x 120 mm

Tare: 25 Kg

Cardboard box per layer: 32

Layers per pallet: 5

Cardboard box per pallet: 160

Packages per pallet: 320

Net weight (products): 464 kg

Gross weight (including pallets): 489 Kg

Wrapping of the palletized unit with plastic stretch film (LDPE 4)

### PRODOTTO E CONFEZIONATO - PRODUCED AND PACKAGED

Nello stabilimento di Via Santa Rosa 5, 26816 Ossago Lodigiano (LO) Italia

At the factory in Via Santa Rosa 5, 26816 Ossago Lodigiano (LO) Italy

### APPROVAL NUMBER

IT 03 121 UE

### REVISIONE DEI CONTENUTI DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CONTENT REVISION

Rev.01 del 06/10/25

Rev.01 of 25/10/06

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.lattefrascheri.it](http://www.lattefrascheri.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