



Latte Intero UHT Mungilat

in contenitore Brik Base da 1 L Mungilat UHT Whole Milk in 1 litre Brik Base

CODICE PRODOTTO <i>PRODUCT CODE</i>	223
CODICE EAN <i>EAN CODE</i>	8006543002237
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>SALES NAME</i>	Latte intero omogeneizzato UHT <i>UHT homogenized whole milk</i>
DESCRIZIONE PRODOTTO <i>PRODUCT DESCRIPTION</i>	Latte intero sottoposto a trattamento UHT e confezionato asepticamente in TETRA BRIK® BASE da 1 litro <i>UHT treated whole milk, aseptically packaged in TETRA BRIK® BASE 1 litre</i>
QUANTITÀ NOMINALE <i>NOMINAL QUANTITY</i>	1000 ml e
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA <i>INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL</i>	Latte intero UHT <i>UHT whole milk</i>
ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) <i>Milk and milk products (including lactose)</i>
CARATTERISTICHE SENSORIALI <i>SENSORY CHARACTERISTICS</i>	Forma: il prodotto assume la forma del contenitore <i>Form: the product assumes the form of the container</i>
	Colore: bianco latte <i>Colour: milk white</i>
	Odore: caratteristico, tipico di latte UHT <i>Smell: characteristic, typical of UHT milk</i>
	Sapore: caratteristico, tipico di latte UHT <i>Flavour: characteristic, typical of UHT milk</i>
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE <i>CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS</i>	Grasso $\geq 3,5$ % p/p <i>Fat ≥ 3.5 % w/w</i>
	Proteine ≥ 28 g/l <i>Protein ≥ 28 g/L</i>
	Residuo secco magro $\geq 8,50$ % p/p <i>Dry fat-free residue ≥ 8.50 % w/w</i>
	Peso specifico a +20°C ≥ 1028 g/l <i>Specific weight at +20°C ≥ 1028 g/L</i>
	pH = 6,60 - 6,80 / 6.60 – 6.80
Acidità 6,0 - 6,8 °SH/100 ml <i>Acidity: 6.0 - 6.8 °SH/100 ml</i>	



Latte Intero UHT Mungilat

in contenitore Brik Base da 1 L Mungilat UHT Whole Milk in 1 litre Brik Base

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS	Perossidasi: negativa <i>Peroxidase: negative</i>
	Fosfatasi: negativa <i>Phosphate: negative</i>
	Aflatossina M1 $\leq 0,05 \mu\text{g/Kg}$ <i>Aflatoxins M1 $\leq 0.05 \mu\text{g/Kg}$</i>
	Residui di antibiotici: entro i limiti previsti da Reg. (UE) 37/2010 del 22/12/09 e successive modifiche ed integrazioni <i>Antibiotic residuals: within the limits COMMISSION REGULATION (EU) No 37/2010 of 22 December 2009 and successive modifications and integrations.</i>
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g) NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)	Energia: 266 kJ / 64 kcal <i>Energy: 266 kJ / 64 kcal</i>
	Grassi: 3,5 g <i>Fat: 3.5 g</i>
	di cui acidi grassi saturi: 2,4 g <i>of which saturated: 2.4 g</i>
	Carboidrati: 4,8 g <i>Carbohydrate: 4.8 g</i>
	di cui zuccheri: 4,8 g <i>of which sugars: 4.8 g</i>
	Proteine: 3,2 g <i>Protein: 3.2 g</i>
	Sale: 0,10 g <i>Salt: 0.10 g</i>
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Calcio: 120 mg - 15% VNR (Valori Nutritivi di Riferimento) <i>Calcium: 120 mg - 15% DRI (Daily Reference Intakes)</i>
	Carica microbica mesofila a 30°C (dopo incubazione a 30°C per 15 giorni): ≤ 10 UFC / 0,1 ml <i>Mesophilic microbial load at 30°C (following incubation at 30°C for 15 days): ≤ 10 CFU / 0.1 ml</i>
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE STORAGE AND CONSUMER INFORMATION	Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 3 - 4 giorni. <i>Store at room temperature. After opening, refrigerate and use within 3-4 days.</i>



Latte Intero UHT Mungilat

in contenitore Brik Base da 1 L Mungilat UHT Whole Milk in 1 litre Brik Base

MODALITÀ DI TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS	Conservare a temperatura ambiente Store at room temperature
SHELF LIFE	120 giorni dalla data del confezionamento 120 days from packaging date
LOTTO LOT	Termine minimo di conservazione, giorno progressivo annuo di confezionamento e ora Best before date, progressive day annual packaging and time
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Contenitore TETRA BRIK® BASE da 1 litro in materiale multistrato laminato poliaccoppiato per latte e derivati (dall'esterno all'interno: PE/Paperboard/PE/Aluminium/Low adh PE e mPE). Dimensioni del contenitore: 165 x 95 x 60 mm (h x l x L). 1 litre TETRA BRIK® BASE in multi-layer polycoupled laminated material for milk and milk derivatives (from outside to inside: PE/Paperboard/PE/Aluminium/Low adh PE e mPE). Brik dimensions: 165 x 95 x 60 mm (h x w x l).
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	Dichiarata dal produttore Declared by manufacturer
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Scatola in cartone da 12 contenitori da 1 litro. Dimensioni della scatola: 400 x 200 x 180 mm (l x L x h) Cardboard box for 12 pcs of 1 litre briks. Box dimensions: 400 x 200 x 180 mm (h x w x l)
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Non presente Not present
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE HANDLING UNIT	Tipo di pallet: epal / Type of pallet: epal Scatole per strato: 12 / Boxes per layer: 12 Strati per pallet: 6 / Layers per pallet: 6 Scatole per pallet: 72 / Boxes per pallet: 72 Contenitori per pallet: 864 / Briks per pallet: 864
PRODOTTO E CONFEZIONATO PRODUCED AND PACKAGED	Nello stabilimento di Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) At the Frascheri factory in Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV), Italy - APPROVAL NUMBER IT 07 23 CE

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 - 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

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ (QUALITY MANAGEMENT SYSTEM) UNI EN ISO 9001