



Latte Intero Dura Più Giorni

Mungilat

Mungilat More Days Whole Milk

Il Latte Intero "Dura Più Giorni" Mungilat preserva più a lungo le sue caratteristiche qualitative e nutrizionali, perché sottoposto ad un trattamento termico sicuro e naturale: la pastorizzazione ad elevata temperatura. Grazie a questa tecnologia produttiva, il latte, che proviene esclusivamente da allevamenti italiani, controllati e garantiti, conserva intatte le sue proprietà nutritive ed il suo caratteristico buon sapore più giorni.

Mungilat Whole Milk "More Days" preserves its quality and nutritional characteristics for a longer time because it has undergone a pasteurization at high temperature, a thermal treatment that is secure and natural. This controlled and guaranteed Italian milk preserve its nutritional properties and its good taste for a longer time thanks to this procedure.

CODICE PRODOTTO <i>PRODUCT CODE</i>	103
CODICE EAN <i>EAN CODE</i>	8006543001032
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>SALES NAME</i>	Latte intero "Dura Più Giorni" pastorizzato a temperatura elevata <i>Whole milk "More Days" pasteurized at high temperature</i>
DESCRIZIONE PRODOTTO <i>PRODUCT DESCRIPTION</i>	Latte intero sottoposto a pastorizzazione a temperatura elevata ed omogeneizzazione <i>Whole milk treated with a high temperature pasteurization and homogenized.</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 <i>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, delicato di latte <i>Smell: characteristic, delicate of milk</i>
	Sapore: caratteristico, delicato di latte <i>Flavour: characteristic, delicate of 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 Dura Più Giorni

Mungilat

Mungilat More Days Whole Milk

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: 267 kJ / 64 kcal <i>Energy: 267 kJ / 64 kcal</i>
	Grassi: 3,5 g <i>Fat: 3.5 g</i>
	di cui acidi grassi saturi: 2,1 g <i>of which saturated: 2.1 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: 3,3 g <i>Protein: 3.3 g</i>
	Sale: 0,15 g <i>Salt: 0.15 g</i>
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Enterobacteriaceae: $\leq 10 \text{ ufc/ml}$ in 5/5 u.c. <i>Enterobacteriaceae: $\leq 10 \text{ cfu/ml}$ in 5/5 s.u.</i>
	Listeria monocytogenes: assente in 25 g in 5/5 u.c. <i>Listeria monocytogenes: absent in 25 g in 5/5 s.u.</i>
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE STORAGE AND CONSUMER INFORMATION	Conservare tra 0°C e + 4°C. Al momento dell'utilizzo scaldare senza portare ad ebollizione. Dopo l'apertura del contenitore, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. <i>Store between 0°C e + 4°C.</i> <i>At the moment of use, heat without boiling. Once opened store in fridge and use within 3 days.</i>



Latte Intero Dura Più Giorni

Mungilat

Mungilat More Days Whole Milk

MODALITÀ DI TRASPORTO <i>TRANSPORT CONDITIONS</i>	Conservare tra 0°C e + 4°C. <i>Store between 0°C e + 4°C.</i>
SHELF LIFE	18 giorni successivi alla data di confezionamento <i>18 days after the packaging date</i>
LOTTO <i>LOT</i>	Data di scadenza e giorno progressivo annuo di confezionamento <i>Use by date and progressive day annual packaging</i>
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO <i>PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS</i>	Contenitore TETRA REX da 1 litro con tappo richiudibile, in materiale laminato poliaccoppiato per latte e derivati. Dimensioni: 230 x 70 x 70 mm (h x l x L) <i>TETRA REX 1 litre brik with reclosable cap, with a multi-layer laminated material for milk and milk products.</i> <i>Dimensions: 230 x 70 x 70 mm (h x w x l)</i>
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO <i>PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT</i>	Dichiarata dal produttore <i>Declared by manufacturer</i>
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO <i>SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS</i>	Cassa in plastica a rendere da 20 contenitori da 1 litro Dimensioni: 305 x 338 x 414 mm (h x l x L) <i>Plastic crate (to be returned) for 20 briks of 1 litre</i> <i>Box dimensions: 305 x 338 x 414 mm (h x w x l)</i>
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO <i>TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS</i>	Non presente <i>Not present</i>
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE <i>HANDLING UNIT</i>	Tipo di pallet: epal <i>Type of pallet: epal</i>
	Casse per strato: 6 <i>Crates per layer: 6</i>
	Strati per pallet: 6 <i>Layers per pallet: 6</i>
	Casse per pallet: 36 <i>Crates per pallet: 36</i>
PRODOTTO E CONFEZIONATO <i>PRODUCED AND PACKAGED</i>	Nello stabilimento di Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV) <i>At the Frasccheri factory in Via Cesare Battisti, 29 Bardineto (SV), Italy</i> 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