

SCHEDA TECNICA e LOGISTICA



Rev. 5 del 09.06.2023

INFORMAZIONI GENERALI

Informazioni anagrafiche (Codice Gestionale)	L000022		
Articolo Comune	AMA70		
Nome Prodotto	Amaretto Lazzaroni Liquore		
Denominazione Vendita	AMARETTO LAZZARONI 1851 70 CL 24°		
Marchio	Lazzaroni		
Gradazione (espressa come Alc. / Vol. %)	24		
Capacità	0	Nomenclatura combinata	22087010

LOGISTICA

Imballo I		Imballo II		Imballo III	
Tipo	bottiglia vetro	Tipo	cartone incollato americano	Tipo	Epal -pallet (1200x800x150 mm 25 Kg)
Forma	quadrata	Misure (mt)	0,235x0,16x(h)0,27	Altezza (mt)	1,5
Misure	71x71x(h)241	Volume	0,01015	Volume	1,44
Peso netto (Kg)	0,00	Peso netto (Kg)	0,000	Peso (Kg)	67,5
Peso lordo (Kg)	1,415	Peso lordo (Kg)	8,490	Nr Imballi strato	24
Codice EAN 13	 8002873012113	EAN 14	 18002873012110	Nr imballi pallet	5
		Numero Uvc/imballo	6	Totale Cartoni	120
				Totale pezzi	720

COMPOSIZIONE

Ingredienti Acqua, Zucchero, Infuso Amaretti del Chiostro di Saronno (23,5%: alcool, acqua, Amaretti del Chiostro di Saronno (zucchero, amelline (19%), albume d'uovo)), aromi naturali. Colorante: E150b

Allergeni (Reg. UE 1169/2011) – Uovo

Provenienza ingredienti Tutti gli ingredienti sono della Comunità Europea ad eccezione del distillato di Rhum

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE ED ORGANOLETICHE

Densità Media (20 °C)	1,1256	± 0,02
Densità Media Distillato (20°C)	0,9841	± 0,02
Titolo Alcolometrico volumico	24	± 0,3
Zucchero (espresso in g/l)	410	
Esame Visivo	limpido Ambrato	
Esame Olfattivo e Gustativo	Tipico del Biscotto Amaretto del Chiostro di Saronno	
Caratteristiche microbiologiche	Nd	

IMPIEGO

Condizioni d'impiego Bevanda Alcolica destinata al consumo diretto

Istruzioni d'uso -

condizioni di conservazione

Conservare al riparo da fonti di luce e calore

Termine Minimo conservazione (TMC)

5 anni per mantenere inalterate le caratteristiche sensoriali; tuttavia il prodotto, grazie al contenuto elevato di alcool, non è deperibile

OGM

Il prodotto non contiene soia, mais e colza, non è composto né derivato da Organismi Geneticamente Modificati e non è stato prodotto utilizzando sostanze composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati.

Di conseguenza si ritiene l' aroma esente da OGM, in accordo alla legislazione europea (Reg. 1829/2003/CE e Reg. 1830/2003/CE

Radiazioni Ionizzanti

Il prodotto ed i suoi ingredienti non sono trattati con radiazioni ionizzanti

Informazioni Ambiente e Sicurezza



ESPLOSIONE RICETTA in %

Acqua	
Zucchero	
Alcool	
Aromi Naturali	
Infusi e Distillati	
Aromi	
E150b (caramello)	
Coloranti	
Altro	
Contenuto massimo di solfiti da Caramello E150b (espressa in mg/Kg). Tale dato non viene riportato in etichetta in quanto più basso di 10 ppm richiesti dalla legge	0,0002
POTERE CALORICO (Kcal) per 100 ml di prodotto	332,4
POTERE CALORICO (KJ) per 100 ml di prodotto	1390,7616

NON DIVULGABILE
NOT DISCLOSEABLE

DICHIARAZIONE ALLERGENI ETICHETTATURA ALLERGENI Allegato II Reg. 1169/2011	PRESENZA	PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINAZIONE CROCIATA)	PRESENZA nel SITO PRODUTTIVO
1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche	No	No	No
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	No	No	No
3. Uova e prodotti a base di uova.	SI	No	SI
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	No	No	No
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.	No	No	No
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	No	No	No
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; b) lattitolo.	No	No	SI (processo di lavaggio convalidato)
8. Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati, tranne: a) frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.	No	No	No
9. Sedano e prodotti a base di sedano.	No	No	No
10. Senape e prodotti a base di senape.	No	No	No
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	No	No	No
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	No	SI	SI (processo di lavaggio convalidato)
13. Lupino e prodotti a base di lupino.	No	No	No
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco.	No	No	No

LEGISLAZIONE

Bevande Alcoliche	Reg. CE 110/2008
Quantità nominale	Decreto legge 451/76 dpr 391/80
Imballo	CE 1935/2004; dm 21/03/1973; CE 2023/2006
Etichettatura	Reg. CE 1169/2011
Shelf life	non prevista ex d.lgs 181/03
Ogm - Allergeni	Reg. CE 1169/2011

NOTE

Questa scheda annulla e sostituisce qualsiasi altra emessa in precedenza. I dati e le informazioni riportate in questa scheda sono fornite al meglio delle nostre conoscenze e sono basate sulla formulazione del prodotto e dei dati forniti dai nostri fornitori di materie prime. Sarà cura dell'utilizzatore assicurarsi che le informazioni siano appropriate e complete nel rispetto dell'uso specifico a cui è destinato il prodotto