

# SCHEDA LOGISTICA






Rev 1 del 09/03/2018

<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>MIGNON4X5</b>	
DESCRIZIONE	SET 4 MIGNON X 5 CL	
CAPACITA' (espresso in ml)	200	
TITOLO ALCOLOMETRICO (espresso in Alc.%Vol.)	30,75	
EAN13	8002873017569	
EAN14	18002873025707	
CODICE del SEMILAVORATO	0	
<b>NOMECLATURA COMBINATA</b>		
	contenitori inferiori a 2000 ml	22087010
	contenitori superiori a 2000 ml	22087090
<b>IMBALLO</b>	<b>TANICA in PLASTICA</b>	
CODICE IMBALLO	0	
DESCRIZIONE IMBALLO		
<b>CHIUSURA</b>		
CODICE TAPPO	0	
DESCRIZIONE TAPPO	0	
<b>CODICE CARTONE</b>	<b>ZCAR043</b>	
DESCRIZIONE	0	
<b>CODICE ETICHETTA FRONTALE</b>	0	
DESCRIZIONE	0	
<b>CODICE RETRO ETICHETTA</b>	0	
DESCRIZIONE	0	
<b>LOGISTICA</b>		
N° CASSE PER STRATO	24	
N° STRATI	5	
TOT CASSE	120	
Unità per cassa	10	
TOTALE BOTTIGLIE	1200	
	Imballo	Cartone Incollata Americano
Caratteristiche di confezionamento	Larghezza (cm)	16
	Profondità (cm)	23
	Altezza (cm)	26,5
Unità di vendita al consumatore	Cassa	



## SCHEDA TECNICA

Codice a Gestionale	LQ0AMA
Nome Prodotto	<b>Semilavorato Amaretto 24°</b>
Gradazione alcolica (espressa come Alc. / Vol. %)	24
Ingredienti	Acqua, Zucchero, Infuso Amaretti del Chiostro di Saronno (23,5%: alcool, acqua, Amaretti del Chiostro di Saronno (zucchero, armelline (19%), albume d'uovo)), aromi naturali. Colorante: E150b
Allergeni	(All. III bis Direttive 2000/13/CE e 2003/89/CE) – Uovo
provenienza ingredienti	Tutti gli ingredienti sono della Comunità Europea ad eccezione del distillato di Rhum
Proprietà Chimico Fisiche:	
colore	Ambrato
aspetto	limpido
odore / gusto	Tipico del Biscotto Amaretto del Chiostro di Saronno
Zucchero ( espresso come g/l)	410
Densità Prodotto a 20°C	1,12560 ±0,02
Densità Distillato a 20 °C	0,98410 ±0,02
Trattamento e Lavorazione	Miscelazione
Sistema Imballaggio primario	Vetro
Capacità Imballaggi ( espresso in ml)	50,350,375,500,700,750,1000
Condizioni di Stoccaggio e Distribuzione	Conservare in recipienti colmi e sigillati in luogo fresco ed asciutto, lontano da luce e fonti di calore.
Shelf - life	per una buona conservazione del prodotto si consiglia lo stoccaggio al riparo dalla luce a temperatura di 15°C – 20°C.
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
Indicazioni d'uso per categorie	  

Avvertenze			
Esplosione miscela in %	Acqua	%	34,21
	Zucchero	%	41,1
	Alcool	%	0
	Aromi Naturali	%	1,05
	Infusi/Distillati	%	23,5
	Aromi	%	0
	E150 b	%	0,14
	coloranti	%	0
Altro	%	0	
Contenuto massimo di Solfiti dati da caramello E150b (espressa in mg/Kg)		II	0,000200000
contenuto di solfiti non viene riportato in in quanto più basso di 10 ppm richiesti dalla legge			
POTERE CALORICO per 100 ml di prodotto		Kcal	332,4
POTERE CALORICO per 100 ml di prodotto		kJ	1390,76
<b>DICHIARAZIONE ALLERGENI</b>			
<b>ETICHETTATURA ALLERGENI</b>			
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;	No	No	No
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			
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;	No	No	No
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.			
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;	No	No	No
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.			
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;	No	No	SI (processo di lavaggio convalidato)
b) lattitolo.			

8. Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di anacardi ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i> ], 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 <sub>2</sub> .	No	No	No
13. Lupino e prodotti a base di lupino.	No	No	No
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco.	No	No	No

# SCHEDA LOGISTICA






Rev 1 del 09/03/2018

<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>AMA70</b>	
DESCRIZIONE	AMARETTO LAZZARONI 1851 70 CL 24°	
CAPACITA' (espresso in ml)	700	
TITOLO ALCOLOMETRICO (espresso in Alc.%Vol.)	24	
EAN13	8002873012113	
EAN14	18002873012110	
CODICE del SEMILAVORATO	LQ0 AMA	
<b>NOMECLATURA COMBINATA</b>		
	contenitori inferiori a 2000 ml	22087010
	contenitori superiori a 2000 ml	22087090
IMBALLO	VETRO	
CODICE IMBALLO	VE00008	
DESCRIZIONE IMBALLO	Lazzaroni 700 B/MB bocca vite olio	
CHIUSURA		
CODICE TAPPO	TP00021	
DESCRIZIONE TAPPO	Tappo Rosso 31.5x44 ver. Olio grafia 2016	
CODICE CARTONE	ZCAR043	
DESCRIZIONE	Cartone cod 43 (230x257x262 )	
CODICE ETICHETTA FRONTALE	ET00151	
DESCRIZIONE	Amaretto Lazzaroni 1851 - 700/750 ml	
CODICE RETRO ETICHETTA	RE00078	
DESCRIZIONE	Retro Amaretto 1851 - 700 ml	
<b>LOGISTICA</b>		
N° CASSE PER STRATO	24	
N° STRATI	5	
TOT CASSE	120	
Unità per cassa	6	
TOTALE BOTTIGLIE	720	
	Imballo	Cartone incollata Amaricano
Caratteristiche di confezionamento	Larghezza (cm)	16
	Profondità (cm)	23
	Altezza (cm)	26,5
Unità di vendita al consumatore	Cassa	



## SCHEDA TECNICA

Codice a Gestionale	LQOLIM
Nome Prodotto	<b>Semilavorato Limoncino 32°</b>
Gradazione alcolica (espressa come Alc. / Vol. %)	32
Ingredienti	Acqua, Zucchero, infuso scorze di limoni non trattati, aromi naturali. Minimo 250 g di limoni per litro
Allergeni	(All. III bis Direttive 2000/13/CE e 2003/89/CE) – Nessuno
provenienza ingredienti	Tutti gli ingredienti sono della Comunità Europea
Proprietà Chimico Fisiche:	
colore	Giallo tipico del limone
aspetto	torbido
odore / gusto	Tipico di limone
Zucchero ( espresso come g/l)	315
Densità Prodotto a 20°C	1,07532 ±0,02
Densità Distillato a 20 °C	0,97960 ±0,02
Trattamento e Lavorazione	Miscelazione
Sistema Imballaggio primario	Vetro
Capacità Imballaggi ( espresso in ml)	50, 200, 500, 700, 1000, 2000
Condizioni di Stoccaggio e Distribuzione	Conservare in recipienti colmi e sigillati in luogo fresco ed asciutto, lontano da luce e fonti di calore.
Shelf - life	per una buona conservazione del prodotto si consiglia lo stoccaggio al riparo dalla luce a temperatura di 15°C – 20°C.
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
Indicazioni d'uso per categorie	  

Avvertenze			
Esplosione miscela in %	Acqua	%	40,74
	Zucchero	%	31,34
	Alcool	%	24,88
	Aromi Naturali	%	0,04
	Infusi/Distillati	%	3
	Aromi	%	0
	E150 b	%	0
	coloranti	%	0
Altro	%	0	
Contenuto massimo di Solfiti dati da caramello E150b (espressa in mg/Kg)		II	0,000000000
contenuto di solfiti non viene riportato in in quanto più basso di 10 ppm richiesti dalla legge			
POTERE CALORICO per 100 ml di prodotto		Kcal	349,36
POTERE CALORICO per 100 ml di prodotto		kJ	1461,72
<b>DICHIARAZIONE ALLERGENI</b>			
<b>ETICHETTATURA ALLERGENI</b>			
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;	No	No	No
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			
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	No	No	No
3. Uova e prodotti a base di uova.	No	No	SI (processo di lavaggio convalidato)
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:			
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;	No	No	No
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.			
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;	No	No	No
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.			
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;	No	No	SI (processo di lavaggio convalidato)
b) lattitolo.			

8. Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di anacardi ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i> ], 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 <sub>2</sub> .	No	No	No
13. Lupino e prodotti a base di lupino.	No	No	No
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco.	No	No	No



# SCHEDA LOGISTICA






Rev 1 del 09/03/2018

<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>LIM70</b>	
DESCRIZIONE	LIMONCINO 70 CL 32°	
CAPACITA' (espresso in ml)	700	
TITOLO ALCOLOMETRICO (espresso in Alc.%Vol.)	32	
EAN13	8002873013127	
EAN14	0	
CODICE del SEMILAVORATO	LQQLIM	
<b>NOMECLATURA COMBINATA</b>		
contenitori inferiori a 2000 ml	22087010	
contenitori superiori a 2000 ml	22087090	
IMBALLO	VETRO	
CODICE IMBALLO	VE00039	
DESCRIZIONE IMBALLO	Lazzaroni 700 Satinata bocca vite olio	
CHIUSURA		
CODICE TAPPO	TP00022	
DESCRIZIONE TAPPO	Tappo Verde 31.5x44 vers. Olio grafia 2016	
CODICE CARTONE	ZCAR043	
DESCRIZIONE	Cartone cod 43 (230x257x262 )	
CODICE ETICHETTA FRONTALE	ET00163	
DESCRIZIONE	Limoncino - 700 ml	
CODICE RETRO ETICHETTA	RE00086	
DESCRIZIONE	Retro Limoncino - tutte le capacità e gradazioni	
<b>LOGISTICA</b>		
N° CASSE PER STRATO	24	
N° STRATI	5	
TOT CASSE	120	
Unità per cassa	6	
TOTALE BOTTIGLIE	720	
	Imballo	Cartone incollata Amaricano
Caratteristiche di confezionamento	Larghezza (cm)	16
	Profondità (cm)	23
	Altezza (cm)	26,5
Unità di vendita al consumatore		Cassa



## SCHEMA TECNICA

Codice a Gestionale	LQOSAM
Nome Prodotto	<b>Semilavorato Sambuca 42°</b>
Gradazione alcolica (espressa come Alc. / Vol. %)	42
Ingredienti	Acqua, zucchero, alcool, aromi naturali
Allergeni	(All. III bis Direttive 2000/13/CE e 2003/89/CE) – Nessuno
provenienza ingredienti	Tutti gli ingredienti sono della Comunità Europea
Proprietà Chimico Fisiche:	
colore	Incolore
aspetto	limpido
odore / gusto	Tipico del Sambuco
Zucchero ( espresso come g/l)	350
Densità Prodotto a 20°C	1,07295 ±0,02
Densità Distillato a 20 °C	0,97420 ±0,02
Trattamento e Lavorazione	Miscelazione
Sistema Imballaggio primario	Vetro
Capacità Imballaggi ( espresso in ml)	50, 200, 500, 700, 1000
Condizioni di Stoccaggio e Distribuzione	Conservare in recipienti colmi e sigillati in luogo fresco ed asciutto, lontano da luce e fonti di calore.
Shelf - life	per una buona conservazione del prodotto si consiglia lo stoccaggio al riparo dalla luce a temperatura di 15°C – 20°C.
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
Indicazioni d'uso per categorie	  

Avvertenze			
Esplosione miscela in %	Acqua	%	29,548
	Zucchero	%	35,4
	Alcool	%	34,64
	Aromi Naturali	%	0,412
	Infusi/Distillati	%	0
	Aromi	%	0
	E150 b	%	0
	coloranti	%	0
	Altro	%	0
Contenuto massimo di Solfiti dati da caramello E150b (espressa in mg/Kg)		II	0,000000000
contenuto di solfiti non viene riportato in in quanto più basso di 10 ppm richiesti dalla legge			
POTERE CALORICO per 100 ml di prodotto		Kcal	435,6
POTERE CALORICO per 100 ml di prodotto		kJ	1822,55
<b>DICHIARAZIONE ALLERGENI</b>			
<b>ETICHETTATURA ALLERGENI</b>			
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;	No	No	No
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			
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	No	No	No
3. Uova e prodotti a base di uova.	No	No	SI (processo di lavaggio convalidato)
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:			
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;	No	No	No
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.			
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;	No	No	No
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.			
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;	No	No	SI (processo di lavaggio convalidato)
b) lattitolo.			

8. Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di anacardi ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i> ], 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 <sub>2</sub> .	No	No	No
13. Lupino e prodotti a base di lupino.	No	No	No
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco.	No	No	No

# SCHEDA LOGISTICA



Rev 1 del 09/03/2018

<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>SAMB70</b>	
DESCRIZIONE	SAMBUCA LAZZARONI 1851 70 CL 42°	
CAPACITA' (espresso in ml)	700	
TITOLO ALCOLOMETRICO (espresso in Alc.%Vol.)	42	
EAN13	8002873012120	
EAN14	0	
CODICE del SEMILAVORATO	LQ0SAM	
<b>NOMECLATURA COMBINATA</b>		
	contenitori inferiori a 2000 ml	22087010
	contenitori superiori a 2000 ml	22087090
IMBALLO	VETRO	
CODICE IMBALLO	VE00008	
DESCRIZIONE IMBALLO	Lazzaroni 700 B/MB bocca vite olio	
CHIUSURA		
CODICE TAPPO	TP00023	
DESCRIZIONE TAPPO	Tappo Blu 31.5x44 vers. Olio grafia 2016	
CODICE CARTONE	ZCAR043	
DESCRIZIONE	Cartone cod 43 (230x257x262 )	
CODICE ETICHETTA FRONTALE	ET00156	
DESCRIZIONE	Sambuca Lazzaroni 1851 - 700 ml	
CODICE RETRO ETICHETTA		
DESCRIZIONE		
<b>LOGISTICA</b>		
N° CASSE PER STRATO	24	
N° STRATI	5	
TOT CASSE	120	
Unità per cassa	6	
TOTALE BOTTIGLIE	720	
	Imballo	Cartone incollata Amariano
Caratteristiche di confezionamento	Larghezza (cm)	16
	Profondità (cm)	23
	Altezza (cm)	26,5
Unità di vendita al consumatore	Cassa	



## SCHEDA TECNICA

Codice a Gestionale	LQ0amr
Nome Prodotto	<b>Semilavorato Amaro 25°</b>
Gradazione alcolica (espressa come Alc. / Vol. %)	25
Ingredienti	Acqua, Alcool, Zucchero, Infuso di Erbe, Aromi Naturali. Colorante: E150b
Allergeni	(All. III bis Direttive 2000/13/CE e 2003/89/CE) – Nessuno
provenienza ingredienti	Tutti gli ingredienti sono della Comunità Europea
Proprietà Chimico Fisiche:	
colore	Marrone scuro
aspetto	torbido
odore / gusto	Tipico di erbe officinali
Zucchero ( espresso come g/l)	200
Densità Prodotto a 20°C	1,04261 ±0,02
Densità Distillato a 20 °C	0,98360 ±0,02
Trattamento e Lavorazione	Miscelazione
Sistema Imballaggio primario	Vetro
Capacità Imballaggi ( espresso in ml)	700, 750
Condizioni di Stoccaggio e Distribuzione	Conservare in recipienti colmi e sigillati in luogo fresco ed asciutto, lontano da luce e fonti di calore.
Shelf - life	per una buona conservazione del prodotto si consiglia lo stoccaggio al riparo dalla luce a temperatura di 15°C – 20°C.
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
Indicazioni d'uso per categorie	  

Avvertenze			
Esplosione miscela in %	Acqua	%	56,557
	Zucchero	%	20
	Alcool	%	19,97
	Aromi Naturali	%	0
	Infusi/Distillati	%	2,485
	Aromi	%	0
	E150 b	%	0,988
	coloranti	%	0
Altro	%	0	
Contenuto massimo di Solfiti dati da caramello E150b (espressa in mg/Kg)		II	0,001411429
contenuto di solfiti non viene riportato in in quanto più basso di 10 ppm richiesti dalla legge			
POTERE CALORICO per 100 ml di prodotto		Kcal	255
POTERE CALORICO per 100 ml di prodotto		kJ	1066,92
<b>DICHIARAZIONE ALLERGENI</b>			
<b>ETICHETTATURA ALLERGENI</b>			
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;	No	No	No
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			
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	No	No	No
3. Uova e prodotti a base di uova.	No	No	SI (processo di lavaggio convalidato)
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:			
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;	No	No	No
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.			
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;	No	No	No
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.			
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;	No	No	SI (processo di lavaggio convalidato)
b) lattitolo.			

8. Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di anacardi ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i> ], 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 <sub>2</sub> .	No	No	No
13. Lupino e prodotti a base di lupino.	No	No	No
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco.	No	No	No