

 Pernod Ricard Italia	Product Datasheet	Ed.02
	AMARO RAMAZZOTTI	Rev.00
		04/03/2020
	SISTEMA GESTIONE INTEGRATO	Pagina 1 di 6

1. PRODUCT IDENTIFICATION

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Name / Nome:	Amaro Ramazzotti
Produced by / Prodotto da:	Pernod Ricard Italia S.p.A. (Canelli)
Distributed in Italy by	Pernod Ricard Italia S.p.A. (Milano)
<i>Distribuito in Italia da:</i>	
Owner / Proprietario della marca:	Pernod Ricard
Category / Categoria:	Liquore
Rule / Normativa:	Reg. (CE) 787/2019

2. INGREDIENTS (100 LITRES)

INGREDIENTI (100 LITRI)

1. Water / <i>Acqua</i>	53,6	litre
2. Ethanol / <i>Etanolo</i>	28,5	litre (anidro 27,5)
Agricultural origin/origine agricola		
3. Sugar / <i>Zucchero</i>	19,0	Kg
4. Natural Flavour / <i>Aromi naturali</i>	4,4	litre (anidro 2,5)
5. Burned Sugar / <i>Zucchero bruciato</i>	2,1	Kg

3. COLOURING AND ADDITIVES

COLORANTI ED ADDITIVI

Not present / *Non presenti*

4. CHEMICAL PHYSICAL SPECIFICATION

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

TAV / <i>Alcool:</i>	30 %
Sugar / <i>Zucchero:</i>	190 g./l.

 Pernod Ricard Italia	Product Datasheet AMARO RAMAZZOTTI		Ed.02
			Rev.00
	SISTEMA GESTIONE INTEGRATO		04/03/2020
			Pagina 2 di 6

5. ORGANOLEPTIC SPECIFICATION

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colour / <i>Colore</i> :	Brawn intense / Marrone intenso
Smell / <i>Odore</i> :	Intense, harmonic, citrus sensation <i>Intenso, aromatico, sensazione di agrumi</i>
Taste / <i>Gusto</i> :	Rich, bitter / <i>Corposo, retrogusto gradevolmente amaro</i>
Appearance / <i>Aspetto</i> :	Limpid / <i>Limpido</i>

6. DIETARY INFORMATION

VALORI NUTRIZIONALI

100 ml	Energy <i>Val. energetico</i>		Alcool	Protein <i>Proteine</i>	Sugar <i>Zuccheri</i>	Fat <i>Grassi</i>
	1017 KJ	244 Kcal				
			23.7 g.	0	19,4 g.	0

7. OGM

Not present / *Assenti*

8. FOOD ALLERGY

ALLERGENI

Not present / *Assenti*

	Product Datasheet	Ed.02
	AMARO RAMAZZOTTI	Rev.00
		04/03/2020
	SISTEMA GESTIONE INTEGRATO	Pagina 3 di 6

Allergeni <i>scrivere P = presente; A = assente; CC = possibile contatto; NCC = Nessun contatto</i>					
	P	A	CC	NCC	COMMENTI
Peanuts and derivatives Arachidi e prodotti derivati		X		X	Not used in plant/Non usato nel sito
Celery and derivatives Sedano e prodotti derivati		X		X	""
Fish and derivatives Pesce e prodotti derivati		X		X	""
Crustaceans and derivatives Crostacei e prodotti derivati		X		X	""
Mollusc and derivatives Molluschi e prodotti derivati		X		X	""
Cotton seed and derivatives Semi di cotone e prodotti derivati		X		X	""
Eggs and Egg derivatives Uova e prodotti derivati		X		X	""
Milk and derivatives Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		X		X	""
Mustard and derivatives Senape e prodotti derivati		X		X	""
Poppy seed and derivatives Semi di papavero e prodotti derivati		X		X	""
Sesame seed and derivatives Semi di sesamo e prodotti derivati		X		X	""
Soya and derivatives Baccelli di soia e prodotti derivati		X		X	""
Sunflowers and derivatives Semi di girasole e prodotti derivati		X		X	""
Lupin and derivatives Lupino e prodotti derivati		X		X	""
Sulphite Anidride solforosa e solfiti (superiori a 10 mg/l e espressi come SO ₂)		X		X	""
Tree nuts and derivatives Noci e prodotti derivati :					
Mandorle (Amigdalus communis)		X		X	""
Noci del Brasile (Bertholletia excelsa)		X		X	""
Anacardo (Anacardium occidentale)		X		X	""
Nocciole (Corylus avellana)		X		X	""
Noce di Macadamia (Macadamia ternifolia)		X		X	""
Noce Pecan (Carya illinoiesis (wangenh))		X		X	""
Pistacchio (Pistacia vera)		X		X	""
Macadamia/noce del Queensland (Macadamia integrifolia)		X		X	""
Noce (Juglans regia)		X		X	""
Cereals with gluten and derivatives Cereali contenenti glutine o prodotti derivati					
Orzo o ibridi		X		X	""
Kamut o ibridi		X		X	""
Avena o ibridi		X		X	""
Segale o ibridi		X		X	""

 Pernod Ricard Italia	Product Datasheet				Ed.02
	AMARO RAMAZZOTTI				Rev.00
					04/03/2020
	SISTEMA GESTIONE INTEGRATO				Pagina 4 di 6

Allergeni <i>scrivere P = presente; A = assente; CC = possibile contatto; NCC = Nessun contatto</i>					
	P	A	CC	NCC	COMMENTI
Peanuts and derivatives Arachidi e prodotti derivati		X		X	Not used in plant/Non usato nel sito
Farro o ibridi		X		X	""
Frumento o ibridi		X		X	""

9. INTOLERANCE AND FOOD PREFERENCE

INTOLLERANZE / STILI ALIMENTARI

Product does not show contradiction for following consumers

Il prodotto non presenta controindicazioni per l'alimentazione di soggetti:

- Kosher
- Celiac / *Celiaci*
- Vegetarians / *Vegetariani*
- Vegan / *Vegani*

10. STORAGE CONDITIONS

STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

To preserve the original characteristics, store the product at a temperature between +15 and +25 °C, away from heat sources and direct light.

Il prodotto mantiene le caratteristiche ottimali se conservato a temperature comprese tra +15 e +25 °C, lontano da fonti di calore e non esposto alla luce diretta.

11. SHELF LIFE

DATA DI SCADENZA

Product not submitted to shelflife. In the above storage condition maintains its original profile 18 month. After 18 months, it starts its natural ageing.

To best preserve, observe storage conditions.

Il prodotto, pur non essendo soggetto a data di scadenza, mantiene le caratteristiche ottimali per un tempo di 18 mesi nelle condizioni di stoccaggio indicate.

Dopo tale tempo, seppur commercializzabile e senza controindicazioni, inizia il naturale processo di invecchiamento. Per mantenere il profilo ottimale, prestare attenzione alle condizioni di stoccaggio.

12. TRACEABILITY

TRACCIABILITA'

Lot number indicated on the back label

Il lotto di produzione è indicato sulla contro etichetta

 Pernod Ricard Italia	Product Datasheet AMARO RAMAZZOTTI	Ed.02
		Rev.00
		04/03/2020
	SISTEMA GESTIONE INTEGRATO	Pagina 5 di 6

13. HOW TO USE

MODALITA' D'USO

To open the bottle, turn anticlockwise the threaded part of the closure, until the complete detachment of the cap top.

Use of the product is forbidden for children, and it is not recommended for pregnant women and for those who must drive or operate machinery. We recommend a responsible consumption.

You can pleasantly enjoy Amaro Ramazzotti as a digestive after meals.

Per l'apertura del contenitore occorre ruotare in senso antiorario la parte filettata della capsula, fino al completo distacco del sovrappacco.

L'assunzione del prodotto è vietata ai minori e controindicata alle donne in stato di gravidanza ed a chi si deve mettere alla guida di veicoli o di macchinari. Si consiglia un consumo consapevole e responsabile.

Amaro Ramazzotti si può gradevolmente gustare come digestivo dopo i pasti principali.

14. CONFORMITIES DECLARATION

DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

Pernod Ricard Italia confirms the product is:

- Safe and appropriate for human consumption
- Produced and bottled under HACCP control plan
- Does not contain preservatives or forbidden substances
- Complaint to CE rules: CE: Reg. 10/2011, Reg. 110/2008, Reg. (CE) 787/2019, Reg.1169/2011, Reg. 852/2004 e Reg. 178/2002 (absence of heavy metals, dioxine, pesticides, micotoxines).

Pernod Ricard Italia dichiara che il prodotto è:

- *Sano, sicuro e adatto al consumo umano*
- *Prodotto e imbottigliato in condizioni igieniche con piano di controllo HACCP*
- *non trattato con/non contenente: conservanti o altre materie proibite per il consumo umano*
- *conforme alle normative CE: Reg. 10/2011, Reg. 110/2008, Reg. (CE) 787/2019, Reg.1169/2011, Reg. 852/2004 e Reg. 178/2002 (assenza di: diossina, metalli pesanti, micotossine, pesticidi).*

15. THIRD-PARTY SYSTEM CERTIFICATIONS

CERTIFICAZIONI DI SISTEMA

- **ISO 9001 – QUALITY** Certificato N. IT05/0902 – SGS
Sistema di gestione della qualità
- **ISO 14001 – ENVIRONMENT** Certificato N. IT06/0659 – SGS
Sistema di gestione ambientale
- **OHSAS 18001 - SAFETY AND OCCUPATIONAL HEALT** Certificato N. IT15/0293 – SGS
Sistema di gestione della sicurezza e della salute sul lavoro

 Pernod Ricard Italia	Product Datasheet AMARO RAMAZZOTTI	Ed.02
		Rev.00
		04/03/2020
	SISTEMA GESTIONE INTEGRATO	Pagina 6 di 6

- **ISO 22000 – FOOD SAFETY**
Sistema di gestione della sicurezza alimentare
- **AEO – CUSTOM DUTIES**
Agenzia delle Dogane

Certificato N. IT15/0767 – SGS

Certificato N. IT AEOF 12 0573