

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

## 1. PRODUCT IDENTIFICATION

### IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

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

## 2. INGREDIENTS (100 LITRES)

### INGREDIENTI (100 LITRI)

1. Water / <i>Acqua</i>	39.4	litre
2. Ethanol / <i>Etanolo</i>	38.9	litre (anidro 37.5 litre)
3. Agricultural origin / <i>Origine agricola</i>		
4. Sugar / <i>Zucchero</i>	35,0	Kg
5. Natural Flavour / <i>Aromi naturali</i>	0,7	litre (anidro 0.5 litre)
6. Additives:	0,01	Kg

## 3. COLOURING AND ADDITIVES

### COLORANTI ED ADDITIVI

Colouring Agent / <i>Coloranti</i> :	Not present / <i>Non presenti</i>
Additives / <i>Additivi</i> :	Salt / <i>Sale</i>

## 4. CHEMICAL PHYSICAL SPECIFICATION

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

TAV / <i>Alcool</i> :	38 %
Sugar / <i>Zucchero</i> :	350 g./l.

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

## 5. ORGANOLEPTIC SPECIFICATION

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colour / <i>Colore</i> :	Transperent / <i>Trasparente</i>
Smell / <i>Odore</i> :	Intense, tipic <i>Intenso, caratteristico</i>
Taste / <i>Gusto</i> :	Sweet, anethol note <i>Dolce con note tipica di Anetolo</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>
	<b>1465</b> KJ	<b>351</b> Kcal	<b>29.98 g.</b>	<b>0</b>	<b>35 g.</b>	<b>0</b>

## 7. OGM

Not present / *Assenti*

## 8. FOOD ALLERGY

### ALLERGENI

Not present / *Assenti*

	<b>Product Datasheet</b>	Ed.02
	<b>RAMAZZOTTI SAMBUCA</b>	Rev.00
	<b>SISTEMA GESTIONE INTEGRATO</b>	04/03/2020
		Pagina 3 di 6

<b>Allergeni</b> <i>scrivere P = presente; A = assente; CC = possibile contatto; NCC = Nessun contatto</i>					
	P	A	CC	NCC	COMMENTI
Peanuts and derivates Arachidi e prodotti derivati		X		X	Not used in plant/Non usato nel sito
Celery and derivates Sedano e prodotti derivati		X		X	""
Fish and derivates Pesce e prodotti derivati		X		X	""
Crustaceans and derivates Crostacei e prodotti derivati		X		X	""
Mollusc and derivates Molluschi e prodotti derivati		X		X	""
Cotton seed and derivates Semi di cotone e prodotti derivati		X		X	""
Eggs and Egg derivates Uova e prodotti derivati		X		X	""
Milk and derivates Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		X		X	""
Mustard and derivates Senape e prodotti derivati		X		X	""
Poppy seed and derivates Semi di papavero e prodotti derivati		X		X	""
Sesame seed and derivates Semi di sesamo e prodotti derivati		X		X	""
Soya and derivates Baccelli di soia e prodotti derivati		X		X	""
Sunflowers and derivates Semi di girasole e prodotti derivati		X		X	""
Lupin and derivates Lupino e prodotti derivati		X		X	""
Sulphite Anidride solforosa e solfiti (superiori a 10 mg/l e espressi come SO <sub>2</sub> )		X		X	""
Tree nuts and derivates 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 derivates 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	""
Farro o ibridi		X		X	""

 Pernod Ricard Italia	<b>Product Datasheet</b> <b>RAMAZZOTTI SAMBUCA</b>	Ed.02
		Rev.00
	<b>SISTEMA GESTIONE INTEGRATO</b>	04/03/2020
		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
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, starts its natural ageing.

To best preserve, observe storage condition.

*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*

## 13. HOW TO USE

### MODALITA' D'USO



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

Sistema di gestione della sicurezza alimentare

- **AEO – CUSTOM DUTIES**  
Agenzia delle Dogane

Certificato N. IT AEOF 12 0573