

Scheda tecnica

Rev 4 31.08.17

**GRAPPA F.G. COLLECHIARO 38° 700 ML EXP**

**INFORMAZIONI GENERALI**

Denominazione di vendita	Grappa		
Marchio	F.lli GIANNANDREA		
Nome commerciale e sinonimi	Grappa Collechiaro F.lli GIANNANDREA		
Informazioni anagrafiche	CODICE: PFLQ3011AAS	CAPACITA':	700 ml
		GRADO ALCOLICO:	38 %v/v

**LOGISTICA**

Imballo I (Unità di vendita)	TIPO:	Bottiglia di vetro	PESO NETTO:	-
	FORMA:	Cilindrica	PESO LORDO:	1,140 kg
	MISURE:	h 310 - Ø 73 mm	CODICE EAN 13:	8003695030118
Imballo II	TIPO:	Wrap-around	PESO:	14,01 kg
	MISURE:	310 x 230 x h.320 mm	NUMERO UVC/IMBALLO:	12
	VOLUME:	0,0228 m <sup>3</sup>		
Imballo III	TIPO:	Epal-pallet (1200x800x150 mm 25 Kg)	PESO:	935,6 (910,6+25) kg
	ALTEZZA:	1750 (1600+150) mm	NUMERO IMBALLI/STRATO:	13
	VOLUME:	1,6800 m <sup>3</sup>	NUMERO IMBALLI/PALLET:	65
	TIPO:	Usa-pallet (1120x950x150 mm 25 Kg)	PESO:	995,7 (980,7+15) kg
	ALTEZZA:	1750 (1600+150) mm	NUMERO IMBALLI/STRATO:	14
	VOLUME:	1,8620 m <sup>3</sup>	NUMERO IMBALLI/PALLET:	70



**COMPOSIZIONE**

Ingredienti	Grappa
Origine materia prima	Vinaccia di uve plurivarietali di origine italiana

TMC (Articolo 24 del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.)

Termine minimo di conservazione Indicazione non richiesta.

**CONSERVAZIONE**

Condizioni di conservazione Conservare al riparo da fonti di luce e calore.

**IMPIEGO**

Condizioni d'impiego Bevanda alcolica destinata al consumo diretto.

Istruzioni per l'uso -

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**

Esame visivo	COLORE: incolore. LIMPIDEZZA: molto limpido. ALTRE OSSERVAZIONI: ottima brillantezza.
Esame olfattivo	INTENSITA': molto intenso. PERSISTENZA: persistente. QUALITA': molto fine. DESCRIZIONE: profumi intensi, con richiamo alla frutta matura.
Esame gustativo	STRUTTURA GENERALE: zuccheri (secco): alcool (molto caldo); corpo (molto pieno). ARMONIA: equilibrato, morbido. INTENSITA': intenso. PERSISTENZA: molto persistente. QUALITA': molto fine. SENSAZIONI FINALI: lunga e profumata sensazione fruttata, con totale richiamo delle note olfattive e un finale di ottima persistenza.

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

	UNITÀ DI MISURA	VALORE MEDIO
-	-	-

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

	UNITÀ DI MISURA	VALORE MEDIO
Densità (20°C)	g/ml	0,9507 ÷ 0,9594
Titolo alcolometrico volumico (20°C)	%v/v	38,0 ± 0,3
Zuccheri	g/litro	≤ 20
Metanolo	mg/100 ml alcool anidro	< 1000
Sostanze volatili	mg/100 ml alcool anidro	≥ 140

**ALLERGENI ALIMENTARI (Allegato II, Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.)**

ALLERGENE	PRESENZA	Fonte
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati [1]	NO	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	-
Uova e prodotti a base di uova	NO	-
Pesce e prodotti a base di pesce [2]	NO	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	-
Soia e prodotti a base di soia [3]	NO	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) [4]	NO	-
Frutta a guscio e i loro prodotti [5]	NO	-
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	-
Senape e prodotti a base di senape	NO	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale	NO	-
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	-

[1] Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena 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 di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. [2] 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. [3] 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. [4] tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattitolo. [5] Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiu (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**OGM (Regolamenti (CE) N. 1829/2003 e N. 1830/2003)**

Il prodotto non contiene sostanze composte o derivate da organismi geneticamente modificati.

**RADIAZIONI IONIZZANTI (Direttiva 1999/2/CE e s.m.i.)**

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

**INFORMAZIONI AMBIENTE E SICUREZZA**

La natura del prodotto non determina specifiche fonti di pericolo. Merce non pericolosa ai sensi delle norme sul trasporto. Dopo il consumo non disperdere la confezione nell'ambiente.

Il consumo di bevande alcoliche durante la gravidanza può avere conseguenze gravi sulla salute del bambino.

**LEGISLAZIONE**

Regolamento (CE) n. 110/2008.

**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.