

## DESCRIZIONE GENERALE

	<p><b>LOLLI Liquore 15% vol. AL CIOCCOLATO</b></p>
	<p>Liquore al cioccolato a base di uova e rhum</p> <p>Formato bottiglia da 500 ml Formato bottiglia da 700 ml</p>

## INFORMAZIONI PRODOTTO

<i>Ingredienti</i>	acqua, zucchero, alcool, tuorlo <b>d'uovo</b> zuccherato (tuorlo <b>d'uovo</b> pastorizzato, zucchero), cacao magro (12%), sciroppo di glucosio, <b>latte</b> magro in polvere, aromi, distillato di rhum
<i>Cross contamination</i>	Prodotto in uno stabilimento in cui si lavorano <b>latte</b> e prodotti a base di <b>latte</b> (incluso <b>lattosio</b> ), <b>uova</b> e prodotti a base di <b>uova</b> , <b>solfiti</b> , <b>soia</b> e <b>frutta a guscio</b> .

## ALLERGENI (secondo la direttiva 2003/89/CE)

Allergene	Situazione
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	Assenti
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assenti
Uova e prodotti a base di uova	<b>PRESENTI</b>
Pesce e prodotti a base di pesce	Assenti
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assenti
Soia e prodotti a base di soia	Assenti
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<b>PRESENTI</b>
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	Assenti
Sedano e prodotti a base di sedano	Assenti
Senape e prodotti a base di senape	Assenti
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assenti
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	Assenti
Lupino e prodotti derivati	Assenti
Molluschi e prodotti derivati	Assenti

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE STANDARD

Parametro	Limite di accettazione
<i>Carica mesofila totale</i>	<100 ufc/g
<i>Lieviti</i>	<100 ufc/g
<i>Muffe</i>	<100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<i>Colore</i>	Marrone scuro cioccolato
<i>Odore</i>	Caratteristico di cacao e rhum
<i>Sapore</i>	Caratteristico di cacao e uovo
<i>Consistenza</i>	Liquido denso

## OGM

Il prodotto non è stato manufatto utilizzando sostanze composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati, né coadiuvanti tecnologici ottenuti da Organismi Geneticamente Modificati, compresi enzimi e solventi di estrazione. Di conseguenza tale prodotto non richiede di essere etichettato OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea.

## CONTROLLO QUALITÀ

Il processo produttivo è mantenuto sotto costante controllo mediante sistema H.A.C.C.P. come previsto dalle disposizioni vigenti.

## SCHEDA LOGISTICA Bottiglia da 500 ml

<i>Cod. Articolo</i>	304624
<i>Cod. EAN bottiglia</i>	8053676403172
<i>Cartone</i>	Cartone da 6 bottiglie
<i>Cod. EAN cartone</i>	8053676403202

## SCHEDA LOGISTICA Bottiglia da 700 ml

<i>Cod. Articolo</i>	303649
<i>Cod. EAN bottiglia</i>	8053676403165
<i>Cartone</i>	Scatola in legno da 1 bottiglia
<i>Cod. EAN scatola</i>	8053676403165

<i>Cod. Articolo</i>	303649
<i>Cod. EAN bottiglia</i>	8053676403165
<i>Cartone</i>	Cartone da 6 bottiglie
<i>Cod. EAN cartone</i>	8053676403431

<i>Modalità di conservazione</i>	Conservare in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.
<i>Shelf Life</i>	Nella confezione originale e sigillata il prodotto correttamente conservato mantiene le caratteristiche originali oltre due anni.