

**DISANO SRL**

Landriano - 27015 Via F.lli Cairoli 5  
C.C.I.A.A. MI 1974862 - Cod. Fiscale e P.Iva 07669290962  
Tel +39 028255684 – Fax +39 0289201977  
[www.prodottidisano.it](http://www.prodottidisano.it) - [info@prodottidisano.it](mailto:info@prodottidisano.it)

**SCHEDA TECNICA / SHEET****PASTA NOCCIOLA CAVOUR GRAN TOSTATA SCURA****100% NOCCIOLA TONDA TRILOBATA**

**Codice referenza / Reference code** : PSCL6007

**Rev del** :

**03/09/2025**

**n** :

**6**

<b>Nome Prodotto / Product Name</b>	: PASTA NOCCIOLA CAVOUR GRAN TOSTATA SCURA – 100% NOCCIOLA TONDA TRILOBATA /
(Dichiarazione in Etichetta) / (Declaration)	CAVOUR GRAN TOASTED DARK HAZELNUT PASTE – 100% ROUND THREE-LOBED HAZELNUT
<b>Lotto N. / Lot. No</b>	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione / On the label - updated at each production cycle
<b>Produttore / Producer</b>	: DISANO SRL <b>Sito di Produzione / Pro</b> : Stabilimento "2"

**Descrizione Description** : Prodotto ottenuto da Nocciole, private meccanicamente dal guscio, sottoposte a tostatura, selezione ottica automatica e manuale e raffinazione. Il risultato è una pasta omogenea dal gusto caratteristico di nocciole tostate, senza gusti fuorvianti di amaro e/o rancido. / L'elevato grado di tostatura permette uno sviluppo di flavour che conferisce un particolare aroma

**Applicazione / Application** : Mantecati al gusto di Nocciola, Praline, Cioccolato, Prodotti dolciari in genere... / Creamed with hazelnut  
(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato) / (In which food product can it be used)

<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>Ingrediente /</b>	<b>Nella Referenza%: / In</b>	<b>Origine / Origin</b>
(In ordine decrescente di peso) / (In	<b>NOCCIOLA / HAZELNUT</b>	<b>100%</b>	<b>Italia</b>

**Dosaggio della Referenza / Dosage of** : A vostro piacere - Consigliato 80/100 grammi per un 1 Kg di Gelato / At your pleasure - Recommended  
(Quantità nel prodotto) / (Quantity in the product)

**Valori Nutrizionali / Nutritional values** (valori medi riferiti a 100g di prodotto) / (average values referred to 100g of product)

- Energia / Energy	: 711 Kcal (2986 KJ)
- Lipidi / Lipids	: 62,4 g
-- di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	: 4,5 g
- Carboidrati / Carbohydrates	: 17,6 g
-- di cui zuccheri / of which sugar	: 4,9 g
- Proteine / Proteins	: 15,0 g
- Fibra / Fiber	: 9,4 g
- Sale / Salt	: 0,0 g

**Caratteristiche Fisiche -****Organolettiche / Physical -**

**Organolettiche / Physical -** :

- Colore / Colour : Marrone / Brown
- Odore / Aroma : Tipico della nocciola tostata / Typical of toasted hazelnut
- Sapore / Taste : Tipico della nocciola tostata / Typical of toasted hazelnut
- Aspetto / Aspect : Pasta fluida / Fluid paste
- Grado di tostatura / Degree of roasts : Pronunciato / Pronounced

**Parametri Microbiologici / Microbiological** : (Valori max espressi come u.f.c./g)

		LIMITI	U.M
- Lieviti	: <	10.000	UFC/g
- Muffe	: <	10.000	UFC/g

- Coliformi : < 10 UFC/g  
 - Clostridi produttori di tossine botuliniche : Assenti/25g UFC/g  
 Corpi estranei Assenti/25g

**Parametri chimici / Chemical parame** : prodotto conforme al Reg. CE n°2023/915 e s.m.i. e Reg. CE n°396/2005 s.m.i. / product

**Laboratorio Analisi / Analysis** : I prodotti vengo analizzati a campione presso la Chelab S.r.l. - a richiesta i prodotti possono essere accompagnati da certificati analisi. / The products are analyzed on a sample basis at

**OGM / GMO** : Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal regolamento CE n 1829 e 1830 del 2003 / This product does not contain, consists of, and is not obtained from genetically modified

**Allergeni / Allergens** : **Frutta a Guscio / Nuts**  
 : Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell' 08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti. / Compliant with Reg. 2000/13/EC,

<b>Allergeni / Allergens</b>	<b>SI / YES</b>	<b>NO</b>	<b>Cross – Contamination</b>
Cereali contenenti glutine * / Cereals containing gluten *		x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and crustacean products		x	
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg products		x	
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and fish products		x	
Arachidi e prodotti a base di Arachidi / Peanuts and Peanut Products		x	
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and soy products		x	
Latte e prodotti a base di latte (Incluso il lattosio) / Milk and milk products (including lacto		x	
Frutta a guscio ** / Nuts **	x		x
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and celery products		x	
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and mustard products		x	
Sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame and sesame products		x	
Solfiti E220 – E227 (> 10 mg/kg di SO2) / Sulfites E220 – E227 (> 10 mg/kg SO2)		x	
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupin and lupine products		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and mollusc products		x	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati / * wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their water-borne stumps			
** mandorle ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus Avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Noci pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), Noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati. / ** almonds ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ), walnuts			

**Imballo / Packaging** : **Tipo di Confezione / Pack Kg**  
 : Barattolo / Jar 1  
 : Latta / Tin 5

**Modalità Conservazione / Storage M** : Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +15°C / +20°C. Tenere lontano da fonti di calore e luminose / Store in a cool, dry place, preferably at +15°C / +20°C.

**Shelf Life** : Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi. / The product, stored in the recommended conditions and inside the original sealed packaging, maintains its

**Precauzioni / Warnings** : Nel caso in cui il prodotto presenti delle anomalie, difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riportarlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive. / In the event