



ROYALINE

Viale 18/3, Z.I. III Fase - 97100 Ragusa (RG)

P.I. e C.F.: IT01416500880

email: quality@royburger.com

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Gluten Free Burger Bun - Regular Ø11CM
CODICE	REBBGF110
CODICE EAN 13	8 056515 291909



DESCRIZIONE	Prodotto da forno senza glutine denominato "BURGER BUN". Prodotto dietetico destinato a soggetti intolleranti al glutine. Specificatamente formulato per celiaci. Preparato realizzato con materie prime prive di glutine.
INGREDIENTI	Acqua, amido di frumento deglutinato, amido di mais, olio di semi di girasole alto oleico, latte delattosato in polvere, fibra di Psyllium, zucchero, sale, lievito fresco, inulina, addensanti: farina di semi di guar ed E464, conservante: acido sorbico, antiagglomerante: carbonato di calcio.
ASPETTO VISIBILE	Panino di forma emisferica a pianta circolare.
STRUTTURA	Crosta morbida ed omogenea, mollica con struttura alveolata uniforme e morbida.
COLORE	Crosta di tonalità nocciola, tipica del pane, dovuta alla reazione di Maillard (interazione tra carboidrati e proteine, indotta dal calore di cottura), mollica di color avorio.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Tipiche del pane fresco.
PESO	100 g

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Gluten Free Burger Bun - Regular Ø11CM
CODICE	REBBGF110
CODICE EAN 13	8 056515 291909
CONFEZIONE	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva in imballo monouso a barriera. Busta idonea al contatto con gli alimenti.
CONSERVAZIONE	Il prodotto non richiede particolari attenzioni per la conservazione sotto il profilo batteriologico. Conservazione consigliata a temperatura ambiente; evitare possibilmente la radiazione solare diretta e i forti sbalzi termici che possano provocare alterazioni delle caratteristiche organolettiche o qualitative del prodotto.
SHELF-LIFE	120 giorni dalla data di produzione.
ALLERGENI CONTENUTI	Latte.
ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION	Nello stabilimento di produzione si utilizzano i seguenti allergeni che possono essere nontenuti nel prodotto per cross contamination: uova, soia, senape, frutta a guscio, lupini.
MODALITÀ DI UTILIZZO DEL PRODOTTO	Il prodotto non necessita di particolari accorgimenti per il consumo; si consiglia il rinvenimento a caldo per esaltarne ed accentuarne le caratteristiche organolettiche.
DICHIARAZIONE OGM	Il prodotto non contiene OGM, perché è ottenuto da materie prime non OGM, nel rispetto dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Gluten Free Burger Bun - Regular Ø11CM
CODICE	REBBGF110
CODICE EAN 13	8 056515 291909

VALORI NUTRIZIONALI (100gr)

PARAMETRI	UNITA'	VALORI
VALORE ENERGETICO	kJ/kcal	1338 kJ / 317 kcal
GRASSI TOTALI	g	7,0
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	0,8
CARBOIDRATI TOTALI	g	58,3
DI CUI ZUCCHERI	g	4,9
FIBRE	g	5,0
PROTEINE	g	2,8
SALE	g	1,4

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E FISICI

PARAMETRI DETERMINATI	UNITA'	VALORI MASSIMI
MICROORGANISMI MESOFILI AEROBI	UFG/g	$< 10^6$
ENTEROBACTERIACEAE	UFG/g	< 10
COLIFORMI TOTALI	UFG/g	$< 10^3$
ESCHERICHIA COLI	UFG/g	$< 10^2$
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	UFG/g	$< 10^4$
BACILLUS CEREUS	UFG/g	$< 10^4$
LIEVITI	UFG/g	$< 10^4$
MUFFE	UFG/g	$< 10^4$
LISTERIA MONOCYTOGENES	UFG/g	ASSENTE SU 25 GRAMMI
SALMONELLA	UFG/g	ASSENTE SU 25 GRAMMI
MICOTOSSINE	UFG/g	Conformi al Reg. UE 915/2023

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Gluten Free Burger Bun - Regular Ø11CM
CODICE	REBBGF110
CODICE EAN 13	8 056515 291909

DICHIARAZIONE ALLERGENI

ALLERGENI	PRESENTE	PRESENTE NEL SITO PRODUTTIVO	POSSIBILE PRESENZA PER CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)			
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Uova e prodotti a base di uova		X	X
Pesce e prodotti a base di pesce			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia		X	X
Latte e prodotti a base di latte	X		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci di Queensland e prodotti derivati		X	X
Sedano e prodotti a base di sedano			
Senape e prodotti a base di senape		X	X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l			
Lupini e prodotti a base di lupini		X	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			

Note

Il contenuto della presente scheda può subire modifiche ed aggiornamenti anche senza preavviso.



ROYALINE

Viale 18/3, Z.I. III Fase - 97100 Ragusa (RG)

P.I. e C.F.: IT01416500880

email: quality@royburger.com

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Gluten Free Burger Bun - Regular Ø13CM
CODICE	REBBGF130
CODICE EAN 13	8 056515 291916



DESCRIZIONE	Prodotto da forno senza glutine denominato "BURGER BUN". Prodotto dietetico destinato a soggetti intolleranti al glutine. Specificatamente formulato per celiaci. Preparato realizzato con materie prime prive di glutine.
INGREDIENTI	Acqua, amido di frumento deglutinato, amido di mais, olio di semi di girasole alto oleico, latte delattosato in polvere, fibra di Psyllium, zucchero, sale, lievito fresco, inulina, addensanti: farina di semi di guar ed E464, conservante: acido sorbico, antiagglomerante: carbonato di calcio.
ASPETTO VISIBILE	Panino di forma emisferica a pianta circolare.
STRUTTURA	Crosta morbida ed omogenea, mollica con struttura alveolata uniforme e morbida.
COLORE	Crosta di tonalità nocciola, tipica del pane, dovuta alla reazione di Maillard (interazione tra carboidrati e proteine, indotta dal calore di cottura), mollica di color avorio.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Tipiche del pane fresco.
PESO	130 g

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Gluten Free Burger Bun - Regular Ø13CM
CODICE	REBBGF130
CODICE EAN 13	8 056515 291916
CONFEZIONE	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva in imballo monouso a barriera. Busta idonea al contatto con gli alimenti.
CONSERVAZIONE	Il prodotto non richiede particolari attenzioni per la conservazione sotto il profilo batteriologico. Conservazione consigliata a temperatura ambiente; evitare possibilmente la radiazione solare diretta e i forti sbalzi termici che possano provocare alterazioni delle caratteristiche organolettiche o qualitative del prodotto.
SHELF-LIFE	120 giorni dalla data di produzione.
ALLERGENI CONTENUTI	Latte.
ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION	Nello stabilimento di produzione si utilizzano i seguenti allergeni che possono essere nontenuti nel prodotto per cross contamination: uova, soia, senape, frutta a guscio, lupini.
MODALITÀ DI UTILIZZO DEL PRODOTTO	Il prodotto non necessita di particolari accorgimenti per il consumo; si consiglia il rinvenimento a caldo per esaltarne ed accentuarne le caratteristiche organolettiche.
DICHIARAZIONE OGM	Il prodotto non contiene OGM, perché è ottenuto da materie prime non OGM, nel rispetto dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Gluten Free Burger Bun - Regular Ø13CM
CODICE	REBBGF130
CODICE EAN 13	8 056515 291916

VALORI NUTRIZIONALI (100gr)

PARAMETRI	UNITA'	VALORI
VALORE ENERGETICO	kJ/kcal	1338 kJ / 317 kcal
GRASSI TOTALI	g	7,0
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	0,8
CARBOIDRATI TOTALI	g	58,3
DI CUI ZUCCHERI	g	4,9
FIBRE	g	5,0
PROTEINE	g	2,8
SALE	g	1,4

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E FISICI

PARAMETRI DETERMINATI	UNITA'	VALORI MASSIMI
MICROORGANISMI MESOFILI AEROBI	UFG/g	$< 10^6$
ENTEROBACTERIACEAE	UFG/g	< 10
COLIFORMI TOTALI	UFG/g	$< 10^3$
ESCHERICHIA COLI	UFG/g	$< 10^2$
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	UFG/g	$< 10^4$
BACILLUS CEREUS	UFG/g	$< 10^4$
LIEVITI	UFG/g	$< 10^4$
MUFFE	UFG/g	$< 10^4$
LISTERIA MONOCYTOGENES	UFG/g	ASSENTE SU 25 GRAMMI
SALMONELLA	UFG/g	ASSENTE SU 25 GRAMMI
MICOTOSSINE	UFG/g	Conformi al Reg. UE 915/2023

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Gluten Free Burger Bun - Regular Ø13CM
CODICE	REBBGF130
CODICE EAN 13	8 056515 291916

DICHIARAZIONE ALLERGENI

ALLERGENI	PRESENTE	PRESENTE NEL SITO PRODUTTIVO	POSSIBILE PRESENZA PER CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)			
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Uova e prodotti a base di uova		X	X
Pesce e prodotti a base di pesce			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia		X	X
Latte e prodotti a base di latte	X		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci di Queensland e prodotti derivati		X	X
Sedano e prodotti a base di sedano			
Senape e prodotti a base di senape		X	X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l			
Lupini e prodotti a base di lupini		X	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			

Note

Il contenuto della presente scheda può subire modifiche ed aggiornamenti anche senza preavviso.