



**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 - Sesame Seeds Ø11CM |
| CODICE                     | SEBBGF110                                   |
| CODICE EAN 13              | 8 056515 291923                             |



|                                |  |
|--------------------------------|--|
| 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 <b>frumento</b> deglutinato, amido di mais, olio di semi di girasole alto oleico, <b>latte</b> delattosato in polvere, fibra di Psyllim, semi di <b>sesamo</b> , 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, guarnito con semi di sesamo.  |
| 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

|  |   |
|--|---|
| <b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>        | Gluten Free Burger Bun - Sesame Seeds Ø11CM   |
| <b>CODICE</b>                            | SEBBGF110   |
| <b>CODICE EAN 13</b>                     | 8 056515 291923   |
| <b>CONFEZIONE</b>                        | Prodotto confezionato in atmosfera protettiva in imballo monouso a barriera. Busta idonea al contatto con gli alimenti.   |
| <b>CONSERVAZIONE</b>                     | Il prodotto non richiede particolari attenzioni per la conservazione sotto il profilo batteriologico.<br>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. |
| <b>SHELF-LIFE</b>                        | 120 giorni dalla data di produzione.  |
| <b>ALLERGENI CONTENUTI</b>               | <b>Latte, sesamo.</b>   |
| <b>ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION</b>  | Nello stabilimento di produzione si utilizzano i seguenti allergeni che possono essere nontenuti nel prodotto per cross contamination: <b>uova, soia, senape, frutta a guscio, lupini.</b>  |
| <b>MODALITÀ DI UTILIZZO DEL PRODOTTO</b> | Il prodotto non necessita di particolari accorgimenti per il consumo; si consiglia il rinvenimento a caldo per esaltarne ed accentuarne le caratteristiche organolettiche.  |
| <b>DICHIARAZIONE OGM</b>                 | 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

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b> | Gluten Free Burger Bun - Sesame Seeds Ø11CM |
| <b>CODICE</b>                     | SEBBGF110                                   |
| <b>CODICE EAN 13</b>              | 8 056515 291923                             |

### 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

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b> | Gluten Free Burger Bun - Sesame Seeds Ø11CM |
| <b>CODICE</b>                     | SEBBGF110                                   |
| <b>CODICE EAN 13</b>              | 8 056515 291923                             |

### DICHIARAZIONE ALLERGENI

| ALLERGENI   | PRESENTE | PRESENTE NEL SITO<br>PRODUTTIVO | POSSIBILE PRESENZA<br>PER CROSS<br>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        |                                 |  |
| 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](mailto:quality@royburger.com)

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

|                            |   |
|----------------------------|---|
| DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO | Gluten Free Burger Bun - Sesame Seeds Ø13CM |
| CODICE                     | SEBBGF130                                   |
| CODICE EAN 13              | 8 056515 291930                             |



|                                |  |
|--------------------------------|--|
| 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 <b>frumento</b> deglutinato, amido di mais, olio di semi di girasole alto oleico, <b>latte</b> delattosato in polvere, fibra di Psyllim, semi di <b>sesamo</b> , 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, guarnito con semi di sesamo.  |
| 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

|  |   |
|--|---|
| <b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>        | Gluten Free Burger Bun - Sesame Seeds Ø13CM   |
| <b>CODICE</b>                            | SEBBGF130   |
| <b>CODICE EAN 13</b>                     | 8 056515 291930   |
| <b>CONFEZIONE</b>                        | Prodotto confezionato in atmosfera protettiva in imballo monouso a barriera. Busta idonea al contatto con gli alimenti.   |
| <b>CONSERVAZIONE</b>                     | Il prodotto non richiede particolari attenzioni per la conservazione sotto il profilo batteriologico.<br>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. |
| <b>SHELF-LIFE</b>                        | 120 giorni dalla data di produzione.  |
| <b>ALLERGENI CONTENUTI</b>               | <b>Latte, sesamo.</b>   |
| <b>ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION</b>  | Nello stabilimento di produzione si utilizzano i seguenti allergeni che possono essere nontenuti nel prodotto per cross contamination: <b>uova, soia, senape, frutta a guscio, lupini.</b>  |
| <b>MODALITÀ DI UTILIZZO DEL PRODOTTO</b> | Il prodotto non necessita di particolari accorgimenti per il consumo; si consiglia il rinvenimento a caldo per esaltarne ed accentuarne le caratteristiche organolettiche.  |
| <b>DICHIARAZIONE OGM</b>                 | 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

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b> | Gluten Free Burger Bun - Sesame Seeds Ø13CM |
| <b>CODICE</b>                     | SEBBGF130                                   |
| <b>CODICE EAN 13</b>              | 8 056515 291930                             |

### 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

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b> | Gluten Free Burger Bun - Sesame Seeds Ø13CM |
| <b>CODICE</b>                     | SEBBGF130                                   |
| <b>CODICE EAN 13</b>              | 8 056515 291930                             |

### DICHIARAZIONE ALLERGENI

| ALLERGENI   | PRESENTE | PRESENTE NEL SITO<br>PRODUTTIVO | POSSIBILE PRESENZA<br>PER CROSS<br>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        |                                 |  |
| 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.