



**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 Purple Burger Bun - Sunflower Seeds Ø11CM
CODICE	PPBBGF110
CODICE EAN 13	8 056515 292081



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 Psyllium, semi di girasole, zucchero, sale, lievito fresco, coloranti: estratto di carota, estratto di mirtillo, inulina, addensanti: farina di semi di guar ed E464, conservante: acido sorbico, antiagglomerante: carbonato di calcio.
ASPETTO VISIBILE	Panino di colorate viola di forma semisferica a pianta circolare, guarnito con semi di girasole.
STRUTTURA	Crosta morbida ed omogenea, mollica con struttura alveolata uniforme e morbida.
COLORE	Crosta e mollica di colore viola, dovuto all'aggiunta di estratti vegetali nell'impasto.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Tipiche del pane fresco.
PESO	100 g

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	Gluten Free Purple Burger Bun - Sunflower Seeds Ø11CM
<b>CODICE</b>	PPBBGF110
<b>CODICE EAN 13</b>	8 056515 292081
<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. 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.</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 Purple Burger Bun - Sunflower Seeds Ø11CM
<b>CODICE</b>	PPBBGF110
<b>CODICE EAN 13</b>	8 056515 292081

### 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 Purple Burger Bun - Sunflower Seeds Ø11CM
<b>CODICE</b>	PPBBGF110
<b>CODICE EAN 13</b>	8 056515 292081

### 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](mailto:quality@royburger.com)

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Gluten Free Purple Burger Bun - Sunflower Seeds Ø13CM
CODICE	PPBBGF130
CODICE EAN 13	8 056515 292098



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 Psyllium, semi di girasole, zucchero, sale, lievito fresco, coloranti: estratto di carota, estratto di mirtillo, inulina, addensanti: farina di semi di guar ed E464, conservante: acido sorbico, antiagglomerante: carbonato di calcio.
ASPETTO VISIBILE	Panino di colorate viola di forma semisferica a pianta circolare, guarnito con semi di girasole.
STRUTTURA	Crosta morbida ed omogenea, mollica con struttura alveolata uniforme e morbida.
COLORE	Crosta e mollica di colore viola, dovuto all'aggiunta di estratti vegetali nell'impasto.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Tipiche del pane fresco.
PESO	130 g

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	Gluten Free Purple Burger Bun - Sunflower Seeds Ø13CM
<b>CODICE</b>	PPBBGF130
<b>CODICE EAN 13</b>	8 056515 292098
<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. 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.</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 Purple Burger Bun - Sunflower Seeds Ø13CM
<b>CODICE</b>	PPBBGF130
<b>CODICE EAN 13</b>	8 056515 292098

### 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 Purple Burger Bun - Sunflower Seeds Ø13CM
<b>CODICE</b>	PPBBGF130
<b>CODICE EAN 13</b>	8 056515 292098

### 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.