



PILLOLE PER I RISTORATORI DEL PROGRAMMA AFC



Oggi parliamo di...

QUALI SONO GLI STRUMENTI PER ASSICURARSI CHE UN PRODOTTO “A RISCHIO” SIA SENZA GLUTINE

Gli strumenti per selezionare gli alimenti a rischio e quindi poterli utilizzare in cucina sono:

- ✓ La presenza in etichetta del claim “senza glutine” e/o le relative traduzioni.
 - N.B. Per i prodotti destinati esclusivamente all'uso professionale (non direttamente destinati al consumatore finale), è accettabile che l'indicazione “senza glutine” sia riportata sulla scheda tecnica o altro documento del fornitore, a condizione che si dimostri che questo documento si riferisca in modo inequivocabile alla specifica fornitura. La scheda tecnica è ritenuta valida se non più vecchia di due anni.
 - In alternativa alla dicitura “senza glutine”, è accettabile la presenza nella scheda tecnica dell'ALBA LIST con esclusione del glutine sia come ingrediente sia per contaminazione crociata.

- ✓ La presenza del marchio spiga barrata.

I prodotti che in etichetta hanno tale marchio, sono contrassegnati anche dalla scritta “senza glutine”.

- ✓ L'inserimento del prodotto nel Prontuario AIC degli Alimenti **edizione corrente e aggiornato**.

I prodotti inseriti nel Prontuario sono contrassegnati anche dalla scritta “senza glutine”.