



PILLOLE PER I RISTORATORI DEL PROGRAMMA AFC



Oggi parliamo di...

CONTROLLO DEL PRODOTTO FINITO (SENZA GLUTINE)

- ✓ **E' OBBLIGATORIO** PER I LABORATORI ARTIGIANALI (panifici, pastifici, pasticcerie, pizzerie di solo asporto, rosticcerie) E DEVE ESSERE INSERITO IN HACCP

- ✓ E' consigliato anche a tutte le altre tipologie di locali, quale procedura di autocontrollo interno.

- **DOVE, COME E PERCHE' SI ESEGUE?**
 - Presso un laboratorio che effettua l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari tramite metodica R5 ELISA (unica attualmente conosciuta dal Codex Alimentarius)

AIC mette a disposizione un "ELENCO DI LABORATORI CONSIGLIATI" in costante aggiornamento.

Puoi trovare l'elenco (in basso a destra) al link:
<https://www.celiachia.it/dieta-senza-glutine/progetto-alimentazione-fuori-casa/afc-per-il-ristoratore/>