

PILLOLE PER I RISTORATORI DEL PROGRAMMA AFC



Oggi parliamo di...

REGOLE FONDAMENTALI : STOCCAGGIO

Tutte le materie prime destinate alla produzione senza glutine devono essere stoccate:

- Su scaffali/armadietti/contenitori **DEDICATI** e **IDENTIFICATI** per il senza glutine. Se lo spazio è poco si possono dedicare ripiani (utilizzare quelli **SUPERIORI**).



ARMADIETTO DEDICATO



CONTENITORE DEDICATO

- Separate da prodotti non idonei al celiaco (in particolare quelli ad alto rischio di contaminazione crociata es. farina di grano) per garantire l'assenza di eventuale contaminazione.

