

PILLOLE PER I RISTORATORI DEL PROGRAMMA AFC



Oggi parliamo di...

CARNE, PESCE, MOLLUSCHI E CROSTACEI CONGELATI SONO A RISCHIO DI CONTENERE GLUTINE?

La materia prima di questi prodotti è naturalmente priva di glutine e le procedure di preparazione e conservazione, se questi alimenti sono tal quali o miscelati con gli ingredienti specificati in ABC(*), non comportano rischi di contaminazione accidentale.

Per una maggiore sicurezza alimentare, è sempre buona abitudine lavare i prodotti congelati prima di cucinarli, in modo da rimuovere ogni eventuale traccia superficiale.

()Rammentiamo che gli ingredienti permessi in questa categoria sono:*

- Sale,
- Zucchero e Saccarosio,
- Solfiti (da E220 a E228; nel dettaglio: Anidride Solforosa E220, Solfito di Sodio E221, Solfito Acido di Sodio o Bisolfito di Sodio E222, Metabisolfito di Sodio E223, Metabisolfito di Potassio, E224, Solfito di Potassio E225, Solfito di Calcio E226, Bisolfito di Calcio o Solfito Acido di Calcio E227, Bisolfito di Potassio o Solfito Acido di Potassio E228),
- Acido ascorbico (E300),
- Acido citrico (E330),
- Ascorbato di sodio (E301),
- Citrato di sodio (E331),
- Carbonato di sodio (E500)

Ricorda di controllare attentamente l'etichetta. Per qualsiasi necessità si consiglia di scrivere alla mail: dietista@aicliguria.it