



PILLOLE PER I RISTORATORI DEL PROGRAMMA AFC



Oggi parliamo di...

STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

In deposito

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

- ✓ Su scaffali dedicati e identificati per il senza glutine;
- ✓ Separate da prodotti non idonei al celiaco (per esempio: farina di grano, prodotti di farro, kamut® ecc.), per garantire l'assenza di ogni possibile contaminazione della materia prima con prodotti contenenti glutine e per evitare il rischio di usare ingredienti non idonei prelevando per errore prodotti non conformi.

In cucina

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

- ✓ In armadietto e/o frigo dedicato o su loro ripiani dedicati e identificati per il senza glutine;
- ✓ In caso di ripiani dedicati: utilizzare quelli superiori, nello stesso armadietto/frigo non apporre altro prodotto con glutine/ad alto rischio di contaminazione crociata (es: farina di frumento), ma prodotti a basso rischio di contaminazione crociata o naturalmente senza glutine, es. condimenti, pomodori pelati, salse, salumi;
- ✓ Se si utilizzano attrezzature o utensili in modo dedicato, anche questi devono essere conservati in luoghi dedicati o lontani da fonti di contaminazione (come la ricaduta di polveri di sfarinati non idonei al celiaco);
- ✓ Sacchetti e contenitori a chiusura ermetica utilizzati per la conservazione (anche in frigorifero o freezer) devono riportare etichetta che permetta di identificare il prodotto e la sua idoneità al celiaco. È possibile usare un codice colore o formato per il senza glutine.