

“SENZA GLUTINE”: ISTRUZIONI PER L’USO

Realizzare una produzione dichiarata “senza glutine” all’interno del proprio punto vendita non è impossibile!

Per poter offrire ai propri clienti prodotti dichiarati “senza glutine” in tranquillità e sicurezza, è sufficiente assicurarsi di rispettare le normative in materia e seguire alcuni fondamentali principi e pratiche di buona lavorazione dei prodotti.*

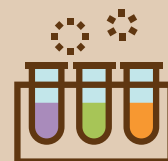
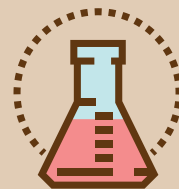


ADEGUARE IL PIANO HACCP

- ▶ Adeguare il proprio piano HACCP, ossia il piano di autocontrollo operativo contenente la valutazione dei rischi nelle diverse fasi del processo produttivo e l’individuazione delle metodologie di controllo da eseguire nei punti critici.
- ▶ Applicando questo piano si rende il proprio ambiente di lavoro idoneo alla produzione di alimenti “senza glutine”.

CONTROLLO

- ▶ Realizzare prodotti “senza glutine” è una scelta volontaria.
- ▶ È opportuno prevedere un piano di campionamento per eseguire controlli analitici sulle produzioni “senza glutine”. Sono disponibili in commercio diversi Kit economici e semplici da utilizzare; in alternativa si può incaricare un laboratorio esterno delle analisi.
- ▶ Per poter dichiarare “senza glutine”, è necessario che il contenuto di glutine dell’alimento venduto al consumatore finale non sia superiore a 20 mg/kg (mg/kg = ppm = parti per milione).



* Per maggiori informazioni a livello normativo sulle produzioni “senza glutine” vedere il Regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 del 30 Luglio 2014 relativo alle prescrizioni riguardanti l’informazione dei consumatori sull’assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.

La Ditta PreGel S.p.A. garantisce la dichiarazione “senza glutine” “gluten-free” esclusivamente sui prodotti a confezione originale e integra. Prima di essere messi in commercio, tutti i prodotti dichiarati “senza glutine” “gluten-free” sono sottoposti ad attente analisi e controlli, per garantire che il tenore residuo di glutine nel prodotto finito non superi i 20 mg/kg (mg/kg = ppm = parti per milione).

Il presente documento ha finalità puramente divulgativa e di orientamento, e non sostituisce in nessun modo quanto sancito dalle normative in materia attualmente in vigore.

“SENZA GLUTINE”: ISTRUZIONI PER L'USO

PRATICHE DI BUONA LAVORAZIONE

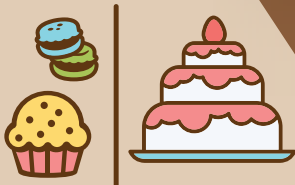


FORMAZIONE DEL PERSONALE

- ▶ Produrre “senza glutine” è un lavoro di squadra! Assicurarsi quindi che tutti i propri collaboratori siano formati ed aggiornati sulle procedure e i principi da rispettare.

PRODUZIONE

- ▶ È sempre consigliato preparare i prodotti “senza glutine” ad inizio giornata, prima delle altre produzioni.
- ▶ Stoccare tutte le materie prime e gli ingredienti utilizzati per le produzioni “senza glutine” in ambienti separati, così da evitare contaminazioni incrociate con altri ingredienti fonte di glutine.
- ▶ Assicurarsi che tutte le attrezzature, macchinari, utensili e piani di lavoro siano puliti e sanificati e seguire sempre le norme di buona lavorazione.
- ▶ Utilizzare sempre guanti e divise perfettamente puliti.
- ▶ Utilizzando i semilavorati PreGel dichiarati “senza glutine”, materie prime prive di glutine e seguendo le norme di buona lavorazione sopra descritte, sarà possibile realizzare un prodotto finito senza glutine.



PRESENTAZIONE E SERVIZIO

- ▶ Conservare ed esporre i prodotti “senza glutine” in vetrine dedicate, in modo da evitare il contatto con prodotti contenenti glutine. In alternativa, confezionare i prodotti “senza glutine” in contenitori ben sigillati.
- ▶ Maneggiare e servire i prodotti “senza glutine” utilizzando palette ed utensili dedicati (contrassegnandoli in modo chiaro per non confonderli).

Il presente documento ha finalità puramente divulgativa e di orientamento, e non sostituisce in nessun modo quanto sancito dalle normative in materia attualmente in vigore.