



Sicurezza Alimentare

1

ACQUISTARE

- Alimenti naturalmente privi di glutine
- Prodotti dietetici notificati al Ministero della Salute
- Alimenti di uso corrente con dicitura in etichetta "senza glutine"
- Prodotti a marchio Spiga Barrata
- Prodotti del libero commercio inseriti nel Prontuario AIC degli Alimenti

2

PREPARARE

- Lavare le mani
- Luogo di lavorazione, divise e attrezzi dedicati o puliti
- No acqua cottura e olio di frittura utilizzati per cibi con glutine
- No cestelli multicottura promiscui
- Non addensare sughi, salse con farine con glutine
- Evitare l'uso del forno con promiscuità

3

STOCCARE

- Scorte dei prodotti idonei conservate in luogo esclusivamente adibito sia in magazzino, che in cucina
- Sacchetti e contenitori in frigorifero e freezer debitamente contraddistinti e collocati lontano da fonti di contaminazione (consigliato ripiano dedicato)

4

INOLTRE PER LA PIZZA

- Ambiente di lavoro sempre dedicato
- Attrezzature sempre dedicate
- Se forno unico separazione temporale delle cotture con utilizzo di teglie a bordi rialzati
- Ingredienti per condire dedicati

Lista di alcuni alimenti di uso comune



PRODOTTI PERMESSI



Aceto Balsamico DOP, Aceto non aromatizzato
Bevande gassate e frizzanti (aranciata, cola, ecc)
Burro
Bustina, filtro di: tè, tè deinato, camomilla, tisane
Caffè, caffè decaffeinato, caffè in cialde
Carne
Distillati, non addizionati di aromi o altre sostanze
Formaggi freschi e stagionati
Frutta fresca, surg., secca, nettari, succhi (non addizionati di vitamine o altre sostanze (conservanti, additivi, aromi) a esclusione di: acido ascorbico (E300) e acido citrico (E330)
Grano saraceno in chicchi
Latte e panna freschi (pastorizzati) e UHT non addizionati di vitamine ed altre sostanze ad eccezione per la panna della carragenina (E407)
Legumi (ceci, piselli, soia, ecc)
Lievito fresco, liofilizzato, secco (di birra)
Mais e riso in chicchi
Oli vegetali
Passata di pomodoro, pelati, concentrato di pomodoro non miscelati con altri ingredienti a esclusione di: acido ascorbico (E300) e acido citrico (E330)
Pepe, sale, zafferano, spezie ed erbe aromatiche tal quali
Pesce
Prosciutto crudo
Uova
Vino, spumante
Verdure, patate, funghi (freschi, secchi e surgelati)
Yogurt naturale (magro o intero)
Zucchero (bianco e di canna), miele



PRODOTTI VIETATI



Avena e derivati
Besciamella
Birra da malto d'orzo e/o di frumento (tranne poche eccezioni come da Prontuario AIC)
Bevande contenenti malto, orzo, segale
Caffè solubile o surrogati del caffè contenenti orzo
Couscous da cereali vietati
Farine dei cereali vietati
Farro e derivati
Fiocchi di cereali vietati
Frutta disidratata infarinata (fichi secchi, ecc.)
Gnocchi di patata, gnocchi alla romana
Grano e derivati (pane, pizza, grissini, biscotti, cracker, dolci, torte)
Kamut e derivati
Lievito naturale o lievito madre o lievito acido
Muesli
Orzo e derivati
Pizzoccheri preparati con i cereali vietati
Segale e derivati
Surimi
Yogurt al malto, ai cereali, ai biscotti



PRODOTTI A RISCHIO



Budini, creme, panna cotta a base di latte, soia, riso, dessert
Cacao in polvere
Caffè solubili
Cereali permessi: soffiati e in fiocchi
Cioccolato (con e senza ripieno) e preparati per bevande al cioccolato/cacao
Dadi, preparati per brodo, estratti (di carne e vegetali)
Bevande alcoliche (addizionate con aromi o altre sostanze)
Farine, fecole, amidi dei cereali (es. maizena, fecola di patate)
Formaggi a fette, fusi, light, spalmabili
Frutta candita, glassata, caramellata
Gelati industriali o artigianali
Gelatina alimentare, colla di pesce
Insaporitori aromatizzanti
Lievito chimico (agenti lievitanti)
Margarina, margarina e burro light
Marmellate, confetture
Panna condita, montata, spray, vegetale
Patate surgelate prefritte, precotte
Purè istantaneo o surgelato
Salumi: prosciutto cotto, bresaola, speck, salsiccia, ecc
Salse: maionese, senape, ketchup
The, camomilla, tisane (liquidi o preparati in polvere)
Yogurt alla frutta, "al gusto di...", cremosi
Zucchero a velo, in granella, aromatizzato

Si raccomanda per i prodotti a rischio e quelli non citati nelle liste di consultare sempre l'ultima versione del Prontuario AIC degli Alimenti

In collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia Veneto e i SIAN delle AULSS del Veneto

Materiale edito a esclusivo SCOPO INFORMATIVO - finito di stampare aprile 2010