



QUALITY BY

FOOD SERVICE

Schär



Per maggiori informazioni: tel. 0473 293 300
 Dr. Schär S.r.l. fax 0473 293 649
 Winkelaui, 9 info@schaer-foodservice.com
 39014 Postal (BZ), Italia www.schaer-foodservice.com

CHE COS'È LA CELIACHIA

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica presente in frumento, avena, farro, kamut, orzo, segale, spelta e triticale e quindi in alimenti molto comuni come pane, pasta, pizza, ecc.

L'assunzione di cibi contenenti glutine, anche in dosi molto ridotte, provoca nel celiaco una reazione immunitaria

anomala e un'infiammazione cronica dell'intestino e dei villi intestinali.

L'incidenza di questa intolleranza in Italia è stimata in un soggetto ogni 100/150 persone. Ogni anno vengono effettuate cinque mila nuove diagnosi ed ogni anno nascono 2.800 nuovi celiaci, con un incremento annuo di circa il 10%.

La dieta senza glutine, condotta con rigore, è l'unica terapia che garantisce al celiaco un perfetto stato di salute. È necessario, quindi, escludere dalla dieta alcuni degli alimenti più comuni, quali pane, pasta, biscotti e pizza, ma anche eliminare le più piccole tracce di farina da ogni piatto.

PRECAUZIONI DA SEGUIRE PER LA PREPARAZIONE DI PRODOTTI SENZA GLUTINE

1. **Utilizzare soltanto alimenti permessi** (vedi elenco sul retro), naturalmente privi di glutine o prodotti Schär Food Service.
2. Il luogo di lavorazione degli alimenti senza glutine dovrà essere pulito da eventuali residui di precedenti lavorazioni con alimenti con glutine, meglio se ad uso esclusivo delle preparazioni senza glutine.
3. Il personale, che si occupa della lavorazione del senza glutine, deve **indossare divise pulite e non contaminate**.
4. Dopo qualsiasi lavorazione con alimenti che contengono glutine il personale dovrà sempre lavarsi accuratamente le mani.
5. I macchinari, le attrezzature, le minuterie, i contenitori non devono essere contaminati da alimenti con glutine.
6. La cottura degli alimenti senza glutine deve avvenire in **contenitori distinti** da quelli usati per gli altri cibi (es. non devono essere cucinati in pentole).
7. L'olio per la frittura deve essere dedicato esclusivamente per la cottura di alimenti senza glutine.
8. Si consiglia di utilizzare il forno per la cottura dei cibi con e senza glutine in tempi diversi.

Norme per addetti alla sala

1. Dopo qualsiasi contatto con alimenti che contengono glutine il personale dovrà sempre lavare accuratamente le mani.
2. **Attenzione alle briciole e al pane:** accertatevi che la tovaglia non abbia residui di briciole, non posizionare il pane sulla tovaglia accanto al cliente celiaco.



SPECIALE PIZZERIA

1. **Preferire il doppio forno:** questa soluzione permette di non interrompere la produzione di pizze con glutine, oltre a garantire la non contaminazione.
2. Nell'eventualità di un forno unico sarà necessario sospendere la cottura di pizze con glutine, non appoggiare direttamente sul piano del forno la pizza senza glutine, ma isolarla utilizzando **teglie con bordi rialzati**.
3. **Non utilizzare gli stessi condimenti** in uso per le pizze con glutine, che sono stati toccati con mani o cucchiaini infarinati (salsa, mozzarella, origano, ecc.).



QUALITY BY

FOOD SERVICE



Per maggiori informazioni:
Dr. Schär S.r.l.
Winkelau, 9
39014 Postal (BZ), Italia

tel. 0473 293 300
fax 0473 293 649
info@schaer-foodservice.com
www.schaer-foodservice.com

Elenco degli alimenti per la preparazione di pasti senza glutine

	LIBERI	A RISCHIO (leggere con particolare attenzione gli ingredienti!)	VIETATI
Cereali	Riso, mais, grano saraceno, miglio, amaranto, quinoa	Patatine fritte, popcorn	Frumento, segale, orzo, avena, farro, spelta, kamut, triticale, bulgur, cous cous
Frutta	Tutti i tipi di frutta fresca, essiccata o surgelata	Frutta candita, glassata	Frutta secca infarinata
Verdura	Tutti i tipi di verdura e legumi freschi, essiccati o surgelati	Piatti pronti precotti e surgelati	Verdure con cereali vietati, oppure impanate infarinate e pastellate con cereali vietati
Latticini e formaggi	Latte fresco e UHT, latte per la infanzia, yogurt naturale, panna fresca e UHT, formaggi freschi e stagionati	Creme e budini, yogurt alla frutta, formaggi a fette e fusi da spalmare, latte condensato, bevande a base di latte	Piatti pronti con formaggio impanato con farine vietate, yogurt con cereali vietati
Carne, pesce, uova	Tutta la carne e pesce freschi o congelati, pesce conservato (naturale, sott'olio, affumicato privo di additivi, aromi e altre sostanze), uova, prosciutto crudo	Salumi, piatti pronti o precotti a base di pesce o carne, uova pastorizzate o in polvere	Carne e pesce impanati o miscelati con farine non permesse, surimi
Grassi, condimenti, varie	Burro, lardo, strutto, oli vegetali, aceti non aromatizzati, pepe, sale, zafferano, spezie ed erbe aromatiche tal quali, estratto di lievito, lievito di birra fresco e liofi lizzato	Margarina, burro e margarina light, salse pronte, dadi, lievito chimico, miscela di spezie	Besciamella, lievito madre o lievito acido da cereali vietati
Dolci	Miele, zucchero, radice di liquirizia grezza	Confetture e marmellate, cioccolato in tavoletta e in crema, cacao in polvere, gelati industriali ed artigianali, caramelle, gelatine, gomme da masticare	Cioccolato con cereali
Bevande	Nettari e succhi di frutta non addizionati con aromi o additivi, bevande gassate e frizzanti, caffè, tè, tisane, vino, distillati puri	Sciroppi, bevande light, caffè solubile, frappé già pronti, tè freddo liquido o in polvere	Bevande a base di avena, malto, orzo, segale, birra