

TOLERANZWERT

Der maximale Grenzwert (Toleranzwert) an Gluten liegt bei 20 mg pro Kilogramm Trockenmasse (1 Bleistiftspitze auf 1 kg Mehl!).



Kontamination vermeiden

So kann die Kontamination mit glutenhaltigem Getreide vermieden werden:

- Rohstoffe getrennt lagern
- Produkte in einem separaten Raum produzieren/zubereiten
- Eigene Maschinen und Geräte zur Herstellung verwenden (separate Schneidebretter, Messer, Kochtöpfe und Pfannen, Kochlöffel, Brotmesser, Brotkörbe, Teller etc.)
- Separate, nur für diesen Zweck bestimmte Arbeitskleidung tragen
- Das Endprodukt abgeschlossen verpacken
- Die Zutaten genau deklarieren



WICHTIG FÜR DIE GASTRO-PRAXIS

Herkömmliches, offenes Brot sollte nie in die Nähe von zöliakiebetreffenen Gästen gelangen (bereits kleinste Brotkrümel auf dem Tisch können ausreichend sein!). Das Sicherste ist, dem Gast glutenfreies Brot verpackt zu servieren.