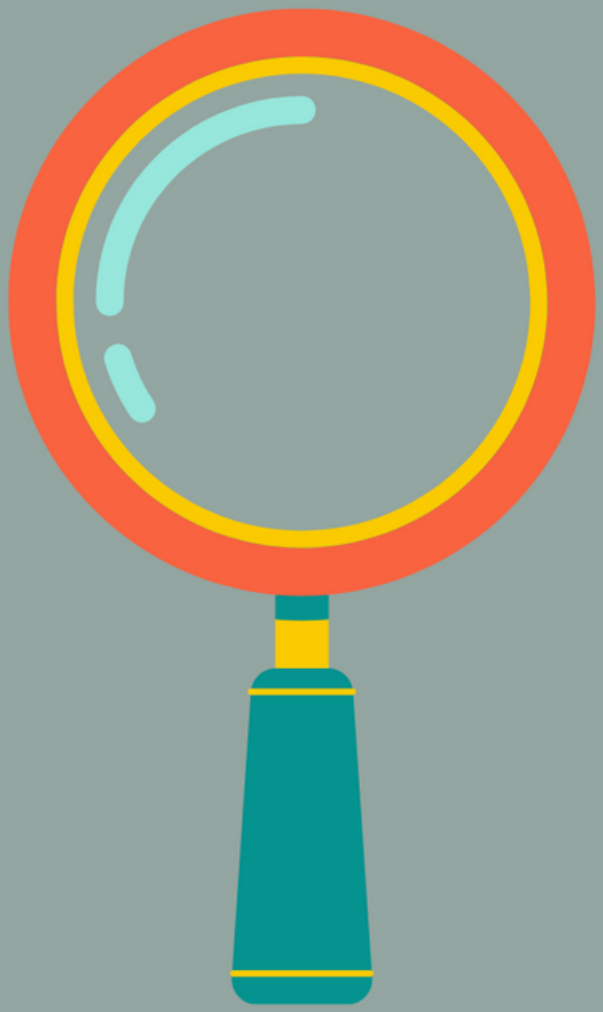
Escuela Celicidad

Identificar productos sin gluten

Árbol de decisiones

Revisión de etiquetado



SIEMPRE

Escuela Celicidad

Acostumbramos a adquirir siempre los mismos productos, de las mismas marcas, con el mismo envase.

Pero no debemos olvidar que a veces puede haber cambios de proveedores, de procesos ...

Por eso siempre debemos revisar el etiquetado de todo lo que adquirimos.

Escuela Celicidad

Las 4 situaciones más comunes ante un producto, son las siguientes*

*Reglamento UE 828/2014
*Reglamento UE 1169/2011

Escuela Celicidad

Escuela Celicidad

Entre sus ingredientes hay cereales con gluten → NO APTO

Advierten de riesgo de trazas → NO APTO

Aparece la expresión "sin gluten" o certificación → APTO

No hay gluten como ingrediente, ni como trazas, tampoco mención "sin gluten"

Escuela Celicidad

¿Es un producto genérico?

- No → NO APTO
- Si → Revisa etiquetado
  - Hay mención trazas/ riesgo → NO APTO
  - No hay mención trazas/riesgo → APTO

Escuela Celicidad

Amplía información

Etiquetado sin gluten en Europa

Alimentos genéricos 2023

¿Pueden las personas con celiaquía consumir avena?

¿Qué es el almidón de trigo sin gluten?

Trazas: Etiquetado Precautorio de Alérgenos

Mención “sin gluten” , ¿qué significa?

Diferencia entre certificación y mención “sin gluten”

Si tienes dudas sobre si un producto contiene o no gluten, no lo consumas

Escuela Celicidad

Una guía de Celicidad.net

“Queda expresamente prohibida, sin la autorización escrita de los titulares del copyright, bajo las sanciones establecidas por las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidas la reprografía y el tratamiento informático”