

Corso di Aggiornamento

PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI PER CELIACI



Riconosciuto dall'Ausl Di Modena

PROGRAMMA

- ✚ **Alimenti permessi, a rischio o vietati**
- ✚ **Corrette pratiche di lavorazione**
- ✚ **Modalità di controllo del rischio glutine.**
- ✚ **Analisi, limiti di riferimento e laboratori accreditati**
- ✚ **Prontuario degli alimenti ed il marchio spiga barrata**
- ✚ **Etichettatura dei prodotti senza glutine**

eMMe.2 srl

ELISA COLOMBINI
SERVIZI TECNICI PER LA PREVENZIONE



GIOVEDÌ

6 GIUGNO 2019

dalle 14.00 alle 17.00

SEDE DEL CORSO
eMMe.2 SRL
Via Aldo Moro 20
Formigine (MO)

Quota di
partecipazione
50,00 €
IVA esclusa

Determina n° 3642 del
16/03/2018, "Linee guida
regionali per il controllo
ufficiale delle imprese
alimentari che producono
e/o somministrano
alimenti senza glutine"

eMMe.2 SRL

Tel. 059 578923
laboratorio@laboratorioemme2.it
www.laboratorioemme2.it