



Molino Dallagiovanna

POLICY ALLERGENI

Il Regolamento Europeo n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori obbliga i produttori a dichiarare in etichetta le sostanze che provocano allergie o intolleranze utilizzate come ingredienti nelle preparazioni alimentari, senza considerare la contaminazione crociata (*cross-contamination*), lasciando ai produttori la facoltà di adottare tutti gli opportuni interventi per prevenire la presenza involontaria degli allergeni e per informare adeguatamente il consumatore.

Considerando che non esistono soglie minime di accettabilità per la presenza accidentale di allergeni, l'Azienda Molino Dallagiovanna G.R.V. Srl, pur adoperandosi nel gestire e mantenere sotto controllo l'eventuale presenza di allergeni derivanti da possibili *cross-contaminations* durante le fasi della propria produzione, al fine di tutelare il diritto dei clienti ad essere informati per poter compiere scelte consapevoli

DICHIARA

che la materia prima Grano, essendo un prodotto agricolo proveniente da campo rende impossibile l'esclusione totale da una contaminazione accidentale e fortuita di allergeni e pertanto tutti i controlli preventivi in accettazione e durante il processo produttivo non ci permettono di poterne escludere la possibile presenza in tracce.

Il pericolo della presenza di sostanze allergizzanti potrebbe, infatti, essere dovuto a:

- rotazione colturale dei campi con la presenza di leguminose;
- imperfetta pulizia dei macchinari adibiti a raccolta, selezione e taglio;
- trasporto e stoccaggio da parte dei fornitori e contaminazione tramite contatto durante la fase di trasporto;
- fattori accidentali e ambientali (vento o pioggia e attività umane).

Premesso ciò, l'Azienda ha implementato una serie di attività, verifiche e analisi in accettazione nonché soluzioni tecnologiche nel proprio ciclo produttivo non solo per verificare la presenza di allergeni nelle materie prime e nei prodotti finiti ma anche per ridurre la contaminazione.

Tali attività consistono nella scelta delle materie prime e nella implementazione di buone pratiche di lavorazione quali setacciatura, pulizia anche mediante l'uso di una selezionatrice ottica, lavaggio e separazione fisica degli ambienti.

Gli allergeni presenti nei prodotti finiti come ingredienti e/o derivanti da possibili contaminazioni crociate, vengono dichiarati nelle schede tecniche di prodotto che sono disponibili su richiesta all'indirizzo email quality@dallagiovanna.it.

Gragnano Trebbiense, lì 09/01/2025

D. Fraioli
(Responsabile Assicurazione Qualità)

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. s.r.l.
29010 Gragnano Trebbiense (PC)
Località Pilastro, 2

T. (+39) 0523.787155
F. (+39) 0523.787450
dallagiovanna.it

