



CEREALI CONTENENTI GLUTINE

SCHEDA TECNICA

(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



GLUTINE

Prevalenza delle allergie e gravità

La Celiachia o intolleranza al glutine è il risultato di una reazione che si sviluppa nell'organismo in seguito all'assunzione di glutine, proteina presente in diversi cereali.

L'avena contiene una proteina analoga che può causare problemi simili.

Il glutine causa nell'intestino una infiammazione che comporta una profonda alterazione delle pareti intestinali e, di conseguenza, una compromissione dell'assorbimento del cibo e dello stato nutrizionale del soggetto.

Un recente studio ha messo in evidenza che la prevalenza dell'intolleranza al glutine è nell'ordine dell'1%.

Sebbene quindi i cereali siano causa di allergie alimentari, l'evenienza non è molto diffusa nella popolazione.

Il Codex Alimentarius europeo ha stabilito che per le produzioni glutine-free, prodotte da cereali contenenti glutine, la quantità dell'allergene presente nel prodotto non deve essere superiore a 200 parti per milione (ppm).

Questo standard non si applica a prodotti composti da ingredienti che non contengono glutine in natura, in cui è stato proposto un massimo di 20 ppm.

Dose di allergene stimata per scatenare problemi se ingerita da persone sensibili

Allergene: Cereali contenenti glutine														
microgrammi							milligrammi					grammi		

valori indicativi

