



## Nuovo coperchio IML per gelateria

**IML** è l'acronimo utilizzato per identificare il processo di decorazione di articoli in plastica attraverso l'utilizzo di pellicole personalizzate che vengono conglobate nel pezzo stesso durante la produzione. Non si parla di un'etichetta applicata SUL pezzo, bensì di un'etichetta NEL pezzo.

Recentemente la normativa igienico-sanitaria è stata rinnovata con l'introduzione dei regolamenti comunitari del "pacchetto igiene" che uniformano i requisiti di sicurezza dei prodotti alimentari sull'intero territorio europeo. Tale regolamentazione garantisce un consumo sicuro, salvaguardando quindi il consumatore dai rischi fisici, chimici e microbiologici. Il Codice di Autodisciplina IGI per i prodotti della gelateria inoltre stabilisce, le principali norme di corretta prassi igienica da seguire nella preparazione del gelato.

«Il manuale di corretta prassi igienica e HACCP nella fabbricazione dei prodotti di gelateria», descrive in modo dettagliato le procedure di autocontrollo da attuare in tutte le fasi di fabbricazione del gelato, finalizzate a garantire la conformità ai requisiti igienici prescritti dalla normativa vigente.



Questo manuale prevede diversi aspetti: analisi dei rischi, scelta attenta dei fornitori, controlli sulle materie prime, modalità di pulizia e sanificazione delle linee, controllo e gestione degli allergeni, fino ad arrivare alle modalità di stoccaggio e distribuzione sia delle materie prime sia dei prodotti finiti.

**Il nostro nuovo coperchio permette di gestire tutte le informazioni necessarie per aiutare l'operatore negli adempimenti legislativi.**