

## ***Guida di corretta prassi igienica e HACCP nella fabbricazione dei prodotti di gelateria industriale***



La Guida raccoglie informazioni e commenti sulla normativa comunitaria che ne facilitano l'applicazione uniforme da parte delle autorità nazionali competenti. Tra i temi trattati l'HACCP, la rintracciabilità, gli allergeni e il nuovo Codice di autodisciplina. La Guida è validata dal Ministero della Salute. Si può acquistare on line sul sito dell'Associazione Industrie Dolciarie Italiane

<http://www.dolceitalia.net/prenotazione.asp?id=87&go=buy>