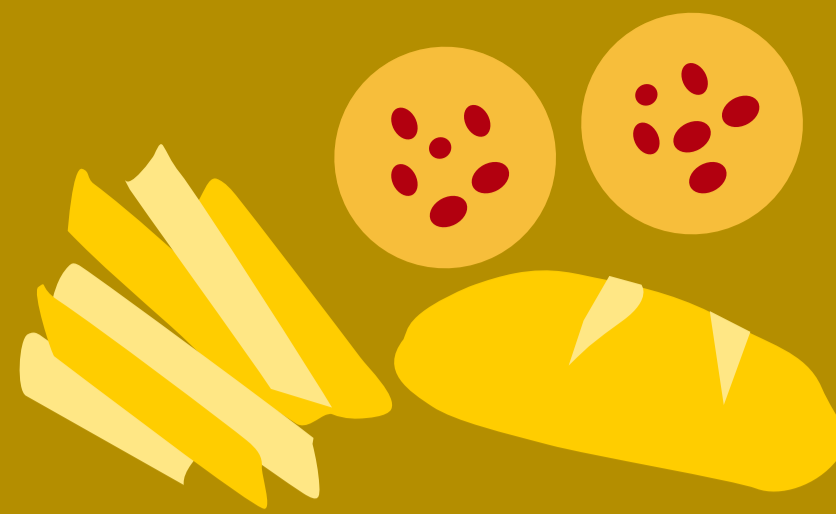


# Mesures de mitigació al comerç detallista per reduir l'ACRILAMIDA



Consells per a bones pràctiques 

## Què és l'acrilamida?

És una substància que es forma quan es torren, s'enfornen o es fregeixen a alta temperatura aliments rics en carbohidrats (pa, galetes, patates fregides, arrebossats...).

## Quin risc pot suposar?

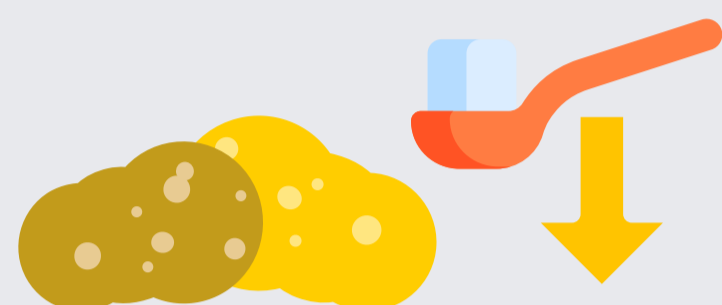
L'acrilamida s'ha classificat com a possible carcinogen.



## Com se'n pot reduir la formació?



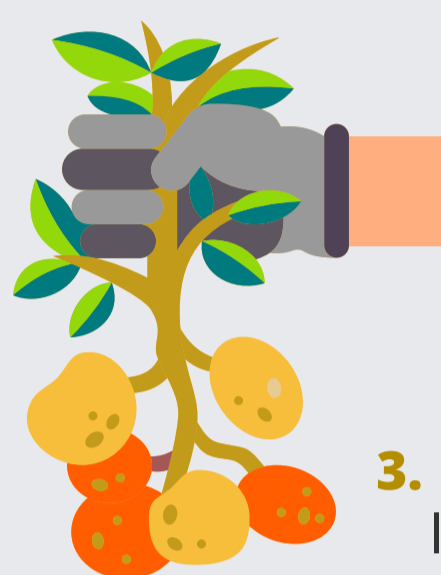
### A les PATATES FREGIDES



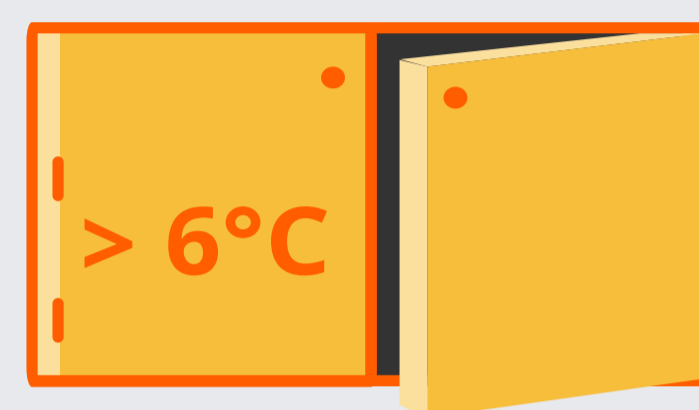
1. Emprau varietats amb menys sucre (consultau el proveïdor).



2. Evitau les patates petites.



3. Usau patates locals i de temporada.



4. Emmagatzemau-les a una temperatura superior a 6 °C i en un lloc fosc.



5. Posau-les en aigua calenta uns minuts i aclariu-les abans de fregir-les.



6. Seguiu les instruccions de cuinat de les patates congelades.



7. Feis servir olis per fregir amb menys temps o temperatura (consultau el proveïdor).

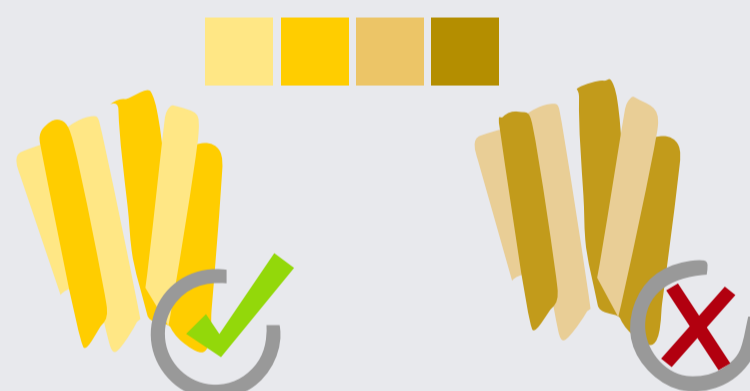


8. Manteniu l'oli net i renovau-lo sovint.



< 175°C

9. Cuinau les patates a temperatures inferiors a 175 °C el menor temps possible.



10. Emprau guies colorimètriques per fregir patates al punt òptim.

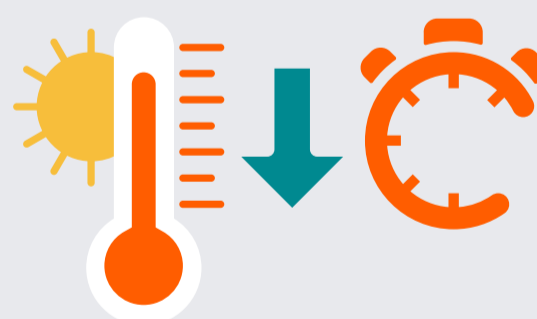
## Consells per elaborar productes de brioixeria, pastisseria, rebosteria i galeteria



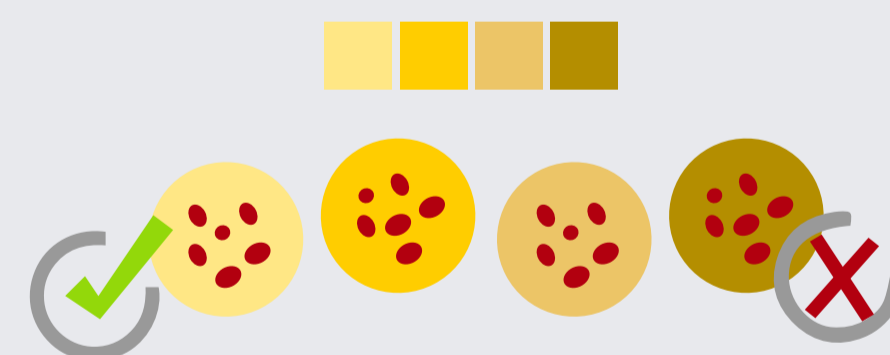
1. La fermentació ha de ser prolongada.



2. La pasta no ha de ser gaire humida.



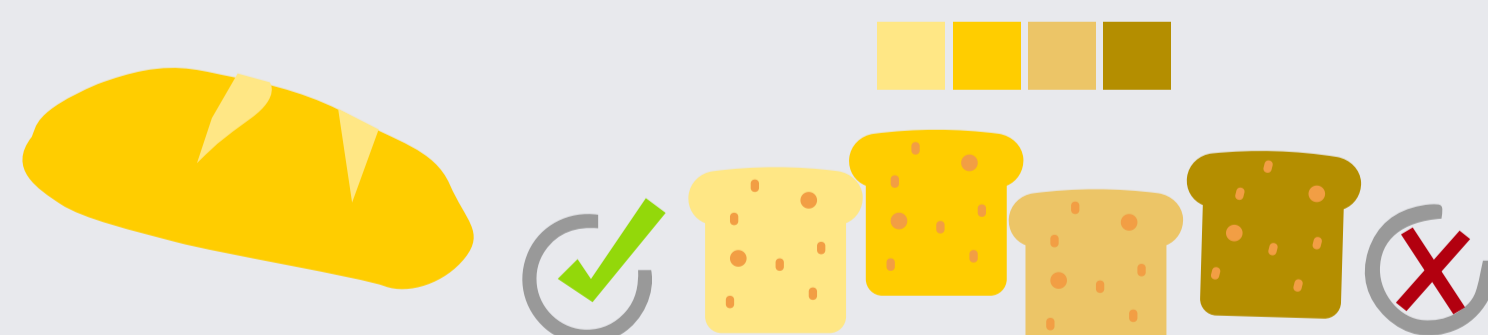
3. La temperatura i el temps de cocció han de ser reduïts.



4. Emprau guies colorimètriques per enfornar fins al punt òptim.

## Consells per torrar pa

Emprau guies colorimètriques per torrar el pa al punt òptim.



## \* RECORDAU

Els establiments al detall han de poder demostrar a l'autoritat competent que apliquen aquestes mesures de mitigació.



Conselleria de Salut  
Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - <http://seguretatalimentaria.caib.es>

