

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA OPÇÕES VEGANAS



Lavar a mão sempre que for manusear opção vegana.



Usar utensílios separados, de preferência verde, ou lavar antes de usar.



Armazenar os utensílios preferencialmente separados.



Limpar chapa, fritadeira e bancada.

O QUE **NÃO** DEVE SER USADO NOS ALIMENTOS VEGANOS

No preparo, não deve conter: carnes vermelhas ou brancas, derivados e partes do animal (gelatina, bacon, salsicha, presunto, etc.), leite e derivados, ovos e derivados (albumina), itens oriundos de insetos (mel, geleia real, corante carmim, etc.).

Atenção! Caseína, caseinato, soro de leite, lactalbumina, lactoferrina, lactoglobulina, lactose, lactulose também são do leite!

ESTEJA ATENTO

- 1 A indicação "contém traços de leite e ovos" informa que o alimento foi produzido em recipiente que processa alimentos de origem animal, mas não apresentam os ingredientes em sua composição e podem ser utilizados nas preparações.
- 2 Cogumelos, leveduras e fermentos podem ser utilizados na produção de alimentos para o público vegano.
- 3 Glúten, por se tratar de uma proteína vegetal, é adequada para veganos.

NA DÚVIDA, PERGUNTE!

MAIS INFORMAÇÕES WWW.SVB.ORG.BR