

PROGRAMME DE FORMATION

Optimiser la formulation de ses produits: Choisir ses ingrédients pour plus de naturalité

DUREE : 10,50 h		PUBLIC Personne en lien avec l'élaboration d'un produit Qualité, R&D et marketing
	Présentiel	PRE-REQUIS Aucun

Connaître les leviers d'amélioration de ses produits.
Connaître les atouts et faiblesses de ses produits.

OBJECTIFS DE FORMATION

- Réaliser un diagnostic de ses produits alimentaires
- Identifier les leviers d'améliorations
- Les mettre en oeuvre
- Communiquer sur les améliorations
- Maîtriser les différents calculs nutritionnels INCO, Nutri-Score
- Comprendre le degré de transformation d'un produit alimentaire (indice NOVA) et connaître les additifs controversés
- Maîtriser le cadre réglementaire pour la communication autour de la naturalité, de l'amélioration nutritionnelle

DESCRIPTION & CONTENU

A partir d'un produit de l'entreprise réalisation d'un diagnostic

1. Nutri-Score

- Présentation du Nutri-Score
- Calcul du Nutri-Score et identification des leviers d'amélioration nutritionnelle

2. Degré de transformation

- Présentation de la classification Nova
- Identification du groupe Nova du/des produits de l'entreprise

3. Additifs controversés

- Présentation des additifs controversés
- Identification des additifs controversés dans les produits de l'entreprise
- Echange sur les pistes de solution Clean Label

4. Cadre réglementaire

- Allégations autorisées et réglementation associées

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Apport théorique et exercices pratiques liés aux différents points abordés (Nutri-Score, NOVA, additifs controversés)

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

- Certificat de réalisation

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez nous contacter au préalable afin que nous puissions, dans la mesure du possible, adapter la formation.

Pour une mise en relation avec notre référent handicap, contactez Valérie MANN : vmann@isara.fr ou 04 27 85 86 63

CONTACT

Valérie MANN :

Tel : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 Mail : vmann@isara.fr