

PROGRAMME DE FORMATION

Etiquetage des produits alimentaires - réglementation (dont INCO)

DUREE : 14,00 h		PUBLIC Toute personne en charge de la réglementation et de l'étiquetage: qualité, R&D, marketing
	Présentiel	PRE-REQUIS Aucun

OBJECTIFS DE FORMATION

- Comprendre l'importance de communiquer des informations utiles au consommateur en accord avec les textes réglementaires
- Apprendre à calculer les valeurs nutritionnelles des produits et à les intégrer à l'étiquetage

DESCRIPTION & CONTENU

Jour 1 : les textes réglementaires

Chaque point est accompagné d'exercices pratiques

- Introduction (actes législatifs, règlements en lien avec l'étiquetage, définitions)
- La base de la réglementation: la protection du consommateur
- Informations obligatoires générales pour les denrées alimentaires (exemples concrets) - Présentation, localisation puis analyse des différentes mentions
- Focus sur la liste d'ingrédient: Nano -ingrédients, Additifs, arômes, allergènes, QUID
- Focus sur l'Origine dont viande et lait
- Focus sur les mentions valorisantes et signes de qualité (naturel, artisanal,...)

Jour 2 : informations nutritionnelles

Retour sur les acquis de la première journée, réponse aux questions en suspens, réflexion sur une fiche de relecture étiquette, rédaction d'étiquettes à partir de fiches techniques de produits

- Déclaration nutritionnelle (présentation, tolérance et arrondis)
- Présentation des allégations nutritionnelles et de santé
- Mise en place de la déclaration nutritionnelle, problématiques de process et de matières premières spécifiques aux stagiaires
- Exercices de calcul de valeurs nutritionnelles & réalisation d'un tableau nutritionnel

Pour connaître les dates, rendez-vous [ICI](#)

MODALITES PEDAGOGIQUES

Exercices pratiques liés aux différents points abordés (dénomination, liste d'ingrédient, mentions spécifiques, déclaration nutritionnelle)

Pour aller plus loin, voir notre formation " Améliorer la note de son produit sur les applications mobiles: Yuka, Open Food Fact, Scan Up"

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

CONTACT

Valérie MANN :

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