

ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES PRODUITS DE CHARCUTERIE - 2026 (SUR MESURE) —



CARLIER Martine
Ingénieur d'étude - Experte
des usages et
réglementations liées aux
produits carnés

Formation Présentielle 7 heures
Tarif **Sur mesure**

Pour qui ? —

Les responsables production et qualité des

entreprises de transformation

Les responsables R&D

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences —

Connaître les obligations réglementaires en
matière d'étiquetage nutritionnel

Définir ses besoins en analyses en fonction de ses
produits

Réaliser un étiquetage nutritionnel conforme

Evaluation des acquis —

La compréhension et l'assimilation des savoirs et
savoir-faire se déroulera tout au long de la
formation et pourra prendre différentes formes
(étude de cas, tour de table, QCM, travaux
pratiques)

Pré-requis —

Aucun

Méthode pédagogique —

Exposés et cas concrets

La formation sera illustrée à partir d'exemples
fournis par l'entreprise



[Version en-ligne](#)

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Etiquetage nutritionnel - 1h30

- Règlement Inco et Déclaration nutritionnelle
- Etablissement des valeurs à mettre sur l'étiquetage
- Tolérances sur les valeurs
- Données existantes

Analyses chimiques des produits de charcuterie - 1h45

- Préparation des échantillons
- Principes des analyses utilisées pour la déclaration nutritionnelle
- Calcul pour la déclaration nutritionnelle
- Identification des besoins d'analyses pour l'entreprise en fonction des produits
- Interprétation des résultats d'analyses des laboratoires.

Intérêts des analyses physico-chimiques 1h00

- Analyses et paramètres calculés
- Qualités des analyses - choix des méthodes, incertitudes sur les méthodes
- Valorisation des analyses

Caractéristiques physico-chimiques définies dans le code des usages de la charcuterie - salaison, dans d'autres référentiels à définir (LR, IGP, autres pays ...) - cas de l'étiquetage nutritionnel - 1h30

- Principe et exemples
- Définition des besoins de l'entreprise
- Interprétation des résultats

Etude de cas de l'entreprise 1h45

- Analyses et paramètres envisagés : humidité, lipides, protéines, collagènes, sucres solubles totaux, amidons, NaCl (par le dosage des chlorures), Na, nitrites, nitrates, phosphore totale (P205), acides gras, HPD, HPDA, Lipides/HDD, SST/HPD, Coll/P ...