

# ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES PRODUITS DE CHARCUTERIE - 2023 (SUR MESURE) —



**CARLIER Martine**  
Ingénieur d'étude - Experte  
des normes 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 - 1h00

- 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 - 1h30

- 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

### Contrôles de l'administration 0h30

- Plan d'intervention
- Interprétation des résultats

### Etude de cas de l'entreprise 1h30

- 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 ...