

# BIEN UTILISER LE CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAISON ET DES CONSERVES DE VIANDES (MIS À JOUR 2023)- 2023 (SUR MESURE) —



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

**Formation Présentielle** 4 à 7 heures  
**Classe virtuelle**  
**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 évolutions des différentes rubriques  
du codes des usages

Mieux les intégrer au niveau de la définition de ses  
produits d'entreprise

## 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 —

Formation animée par un des corédacteurs du  
Code des Usages

Exposés et cas concrets

Echanges



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

*Accueil des participants - Feuille de présence*

*Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème*

### Principe d'élaboration et de modification du code des usages - de 0h30 à 1h00

### Contenu des différentes parties - de 0h30 à 1h00

#### Principe d'une fiche produit - de 0h30 à 1h00

- Définition
- Ingrédients
- Critères technologique et nutritionnels

#### Principales évolutions 2023 - de 1 à 2h00

- Diminution du nombre d'additifs en général
- Réduction des doses d'emploi du nitrite de sodium et du nitrate de potassium
- Ajout des critères nutritionnels de l'accord collectif des professionnels

#### Sur mesure: Développement des parties sur l'étiquetage (Quid Viande, Liste des ingrédients, Etiquetage nutritionnel), Développement sur les critères technologiques et point sur les nitrites \_ 1 à 2h00

#### Mise en pratique : travail à partir d'exemples de produits - 2 à 4h00

*L'ensemble du contenu sera adapté en fonction des souhaits des stagiaires et des produits de vos différents sites - à transmettre 4 semaines avant la formation.*