

BIEN UTILISER LE CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAISON ET DES CONSERVES DE VIANDES - 2026 (SUR MESURE)



CARLIER Martine

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

Formation Présentielle Classe virtuelle Tarif

4 à 7 heures 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 ingédients, 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.