

BIEN UTILISER LE CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAISSON 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.