

# BIEN UTILISER LE CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAISON ET DES CONSERVES DE VIANDES (MIS À JOUR 2023) - 2024 —



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

**Classe virtuelle** 4 heures (13h à 17h)  
**Lieu de la formation** Classe virtuelle  
**Tarif** 300 €

## Pour qui ? —

- Les responsables production et qualité des entreprises de transformation
- Les responsables R&D
- Intervenants en Charcuteries Salaisons
- Fabricants d'additifs

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](#)

## Dates de la formation

Session n°1 28/10/2024

## 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 - 45 minutes

## Contenu des différentes parties - 45 minutes

## Principe d'une fiche produit - 45 minutes

- Définition
- Ingrédients
- Critères technologique et nutritionnels

## Principales évolutions 2023 - 1h45

- 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