

BIEN UTILISER LE CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAISON ET DES CONSERVES DE VIANDES (MIS À JOUR 2023) - 2024 2025



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

Classe virtuelle 4 heures (13h à 17h)
Lieu de la formation Classe virtuelle
Tarif 400 €

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 Code 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 20/05/2025

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