

ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES PRODUITS DE CHARCUTERIE



CARLIER Martine

Ingénieure d'étude - Experte
des normes et réglementations
liées aux produits carnés

Présentiel

1 à 2 jours

Lieu de la formation

Tarif

Sur demande

Programme de la formation

Etiquetage nutritionnel
Règlement Inco et Déclaration nutritionnelle
Etablissement des valeurs à mettre sur l'étiquetage
Tolérances sur les valeurs
Données existantes

Analyses chimiques des produits de charcuterie
Préparation des échantillons
Principes des analyses utilisées pour la déclaration nutritionnelle
Calcul pour la déclaration nutritionnelle
Identification des besoins d'analyses pour l'entreprise en fonction des produits
Interprétation des résultats d'analyses des laboratoires.

Intérêts des analyses physico-chimiques
Analyses et paramètres calculés
Qualités des analyses – choix des méthodes, incertitudes sur les méthodes
Valorisation des analyses

Caractéristiques physico-chimiques définies dans le code des usages de la charcuterie – salaison, dans d'autres référentiels à définir (LR, IGP, autres pays ...) – cas de l'étiquetage nutritionnel
Principe et exemples
Définition des besoins de l'entreprise
Interprétation des résultats

Contrôles de l'administration
Plan d'intervention
Interprétation des résultats

Etude de cas de l'entreprise
Analyses et paramètres envisagés : humidité, lipides, protéines, collagènes, sucres solubles totaux, amidons, NaCl (par le dosage des chlorures), Na, nitrites, nitrates, phosphore totale (P205), acides gras, HPD, HPDA, Lipides/HDD, SST/HPD, Coll/P ...

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 obligations réglementaires en matière d'étiquetage nutritionnel
Définir ses besoins en analyses en fonction de ses produits
Réaliser un étiquetage nutritionnel conforme

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

Exposés et cas concrets
La formation sera illustrée à partir d'exemples fournis par l'entreprise