

ETIQUETER LES PRODUITS À BASE DE VIANDE RÈGLEMENT INCO



CARLIER Martine

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

Présentiel

1 jour

Lieu de la formation

Tarif

Sur demande

Programme de la formation

Les principaux textes réglementaires et leur hiérarchie
Textes communautaires ; textes nationaux et spécifiques (code de la consommation ; codes des usages ; cahiers des charges ; normes...)

Les différentes informations obligatoires et facultatives du règlement INCO
Dénomination de la denrée, liste des ingrédients, étiquetage du quid, définition et calcul de l'ingrédient viande, déclaration nutritionnelle

Les différentes mentions des textes spécifiques
Marque de salubrité/marque d'identification, DLC /DDM, température de conservation
Code des usages de la charcuterie
Mise en pratique : Réalisation d'étiquetage pour une sélection de produits.

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 de l'étiquetage liées au règlement (UE) n°1169/2011 (mise en forme concernant l'information du consommateur)
Mettre en oeuvre un étiquetage spécifique aux produits à base de viande

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 pratique
Apports illustrés par de nombreux cas pratiques