



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

Nous vous aidons à la rédaction des étiquettes de vos produits en fonction des clients (consommateurs, RHD, B to B) conformément aux exigences réglementaires et avec le concours d'un spécialiste du Code des Usages de la Charcuterie.

Cette assistance peut prendre 2 formes selon vos besoins :

- la rédaction de toutes les mentions d'étiquetage : dénomination de vente, liste des ingrédients, allégations..., à partir de la recette (conception à partir de la formulation et du procédé de fabrication),
- la vérification de votre étiquetage à partir d'une maquette que vous nous fournissez, en plus de la composition (validation de la dénomination de vente, de la liste des ingrédients, du Quid viande et de l'étiquetage nutritionnel sur l'étiquette déjà rédigée).