



Etiquetage nutritionnel des produits de charcuterie

Objectifs

Compétences visées

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

Pour qui ?

- Les responsables production et qualité des entreprises de transformation
- Les responsables R&D
- Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Prérequis

Aucun

Méthodes pédagogiques

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

Programme

Formation Pratique

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 ...

1 à 2 jours

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Martine Carlier (Ifip)

- Normes et réglementation des produits alimentaires

