



L'étiquetage de vos produits alimentaires : règlement INCO

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Identifier les principaux changements dans la réglementation

Mettre à jour son étiquetage au regard de la future réglementation

PUBLIC

Personnel des services Qualité, R&D, Marketing, Gérants d'entreprise

PRÉREQUIS

Aucun

Règlement
INCO

Contexte réglementaire, définition et champs d'application

Principes généraux et lisibilité

Rôle de l'étiquetage

Notion de champ visuel

Taille des caractères et principes de lisibilité

Les 12 mentions obligatoires : leurs modalités d'application et les nouveautés

La dénomination

La liste des ingrédients, étiquetage des additifs et des arômes, *les nanomatériaux*

Les allergènes, *modalités d'étiquetage*

La quantité de certains ingrédients

La quantité nette

Les DLC et DDM, *remplacement des DLUO*

Les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation

Les coordonnées de l'exploitant

Le Pays d'origine ou lieu de provenance, *indication origine lait et viande*

Le mode d'emploi

Le titre alcoométrique volumique

La déclaration nutritionnelle, *détermination, présentation, expérimentation, exceptions*

Les cas particuliers : avec édulcorant(s), conditionné sous atmosphère protectrice

Atelier pratique

Étude d'étiquetages du commerce avant et après le règlement INCO

Mise à jour de l'étiquetage du stagiaire vis-à-vis de cette nouvelle réglementation

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Définir sa check liste des mentions obligatoires à faire figurer sur son étiquetage
- Comprendre et collecter les informations permettant de rédiger les mentions obligatoires de son étiquetage
- Mettre en pratique ses acquis sur son propre étiquetage

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES

- Diaporama et documentation remise au stagiaire
- Illustrations de l'apport théorique via des exemples concrets/mise en situation:
 - * Séances de travail d'application des connaissances (en cours de formation)
 - * Supports écrits d'exercices, documents « trame »

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- A l'entrée : QCM d'évaluation
- En cours : Evaluation des exercices appliqués
- En fin : QCM d'évaluation avec corrigé, commenté par le formateur

LES +

Application à l'étiquetage du stagiaire

Focus sur chaque nouveauté

TARIF INTER-ENTREPRISES

500€ HT*

DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières

7h

Technopole Alimentec

Nous consulter

INTERVENANT

Nadège PERRET

* TVA non applicable, article 261 de l'annexe II du CGI, paragraphe 4.4.a. 4ème alinéa.