

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 réglementation

PUBLIC

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

PRÉREQUIS

Aucun

Règlement
INCO

LES +

Application à l'étiquetage du stagiaire
Focus sur chaque mention

TARIF INTER-ENTREPRISES

500€ Net de TVA*

DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières
7h
Technopole Alimentec
Nous consulter

INTERVENANT

Nadège PERRET

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, ingrédient primaire*
- 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
- Mise à jour de l'étiquetage du stagiaire vis-à-vis de cette 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