

L'étiquetage de vos produits alimentaires : 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, 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 transmise au stagiaire
- Illustrations de l'apport

théorique via des exemples concrets/mises 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

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Identifier les principaux changements dans la réglementation

Mettre à jour son étiquetage au regard de la réglementation

PUBLIC

Personnel Service Qualité, R&D, Marketing, Gérants d'entreprise

PRÉREQUIS

Aucun

Règlement
INCO

TARIF INTER-ENTREPRISES

500€ Net de TVA*

DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières
7h
Technopole Alimentec
Nous consulter

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

LES +

Application à l'étiquetage du stagiaire

Focus sur chaque mention