

Le réglementation en alimentation infantile

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Identifier les textes réglementaires de référence spécifique en alimentation infantile et appréhender les grandes lignes du contenu de ces réglementations

Identifier de nouvelles pistes de communication

Proposer une formation personnalisée pour que le porteur de projet puisse disposer d'une veille réglementaire et anticiper les contraintes liés à sa catégorie de produit

Aborder de manière pratique et synthétique les différentes contraintes réglementaires

PUBLIC

Service Qualité,
R&D,
Marketing,

PRÉREQUIS

Notions de base en nutrition

Le panorama des textes réglementaires spécifique en alimentation infantile et calendrier réglementaire

Les différentes catégories des denrées alimentaires destinées aux nourrissons et enfants en bas âge

Focus sur la catégorie « aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âges » : composition nutritionnelle et étiquetage

La déclaration nutritionnelle : méthode de calcul et présentation des valeurs

Les « recommandations nutritionnelles »

Les autres contraintes réglementaires applicables à l'alimentation infantile: utilisation des additifs, réglementation Bio, critères microbiologiques, contaminants et pesticides, matériaux aptes au contact alimentaire

Les allégations nutritionnelles et de santé

Veille réglementaire

Panorama des produits pour l'alimentation infantile et décriptage réglementaire

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Identifier les textes réglementaires de référence en alimentation infantile
- Appréhender les contraintes de composition nutritionnelle, d'étiquetage, de qualité et les allégations nutritionnelles et de santé
- Connaître les sites de veilles réglementaires et scientifiques
- Visualiser un panorama d'exemples de communication nutritionnelle de produits en alimentation infantile

- * 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

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES

- Diaporama et documentation transmise au stagiaire
- Illustrations de l'apport théorique via des exemples concrets/mises en situation



TARIF INTER-ENTREPRISES

550€ 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 +

Illustration par des exemples d'étiquetage et communication produit