Programme de Formation

Réglementation des additifs alimentaires (réf : RA010)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : À distance

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services qualité, R et D, réglementation. Secteur IAA et fournisseurs d'ingrédients

Objectifs pédagogiques

- Définir le champ d'application du règlement CE n° 1333/2008 et expliquer ses définitions
- Expliquer le fonctionnement du règlement et ses annexes (principe d'autorisation selon les listes positives)
- Décrire les conditions d'utilisation des additifs et leur étiquetage

Description

Texte clés au sein du paquet "améliorant" le règlement CE 1333/2008 fixe les conditions d'utilisation des additifs alimentaires.

Cette formation vous permet de comprendre les mécanismes clés du règlement dont la connaissance est nécessaire pour une utilisation conforme des additifs dans les denrées alimentaires ou dans d'autres additifs ou enzymes alimentaires.

Contenu :

- Rappel du cadre général de la législation alimentaire

- Champ d'application et définitions
  - Qu'est-ce qu'un additif ? Le rôle technologique et les différentes catégories fonctionnelles
  - Qu'est-ce qu'un auxiliaire technologique ?
  - Une denrée alimentaire à propriétés technologiques ?

- Conditions d'utilisation des additifs
  - Liste communautaire des additifs alimentaires (annexes II et III)
  - Catégories de denrées alimentaires, interdictions générales
  - Principes de transfert / transfert inverse
  - Spécifications
- Exercice pratique d'utilisation des listes communautaires

- Etiquetage des additifs
  - En B to B

- En B to C

- Etiquetage des additifs dans la liste des ingrédients des denrées alimentaires
  - En B to B
  - En B to C
  - Désignation dans la liste d'ingrédients, cas d'omission (ex. principe de transfert)
  - Mentions supplémentaires obligatoires
  - Allégations...

- Exercice pratique

Prérequis

Avoir des connaissances de base en réglementation alimentaire

Modalités pédagogiques

Formation alternant des phases exposées, des travaux dirigés et des échanges interactifs. Les participants sont invités à prévoir leurs fiches techniques et étiquetages pour les étudier lors des séances de travaux dirigés.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Evaluation finale des connaissances par écrit
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr