Programme de Formation

De l'analyse à l'étiquetage des valeurs nutritionnelles : Comment appliquer les tolérances ? (réf : RA012)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : À distance

Contenu pédagogique

Public visé

Toute personne impliquée dans la réalisation ou le contrôle d'un étiquetage de valeurs nutritionnelles

Objectifs pédagogiques

- Expliquer l'application du guide de la Commission européenne fixant des tolérances pour les valeurs nutritionnelles déclarées sur les étiquettes
- Etablir un étiquetage nutritionnel
- Analyser un rapport d'analyse de laboratoire
- Appliquer les règles de tolérance établies par le guide de la Commission européenne

Description

Depuis 2016 le règlement INCO rend obligatoire la déclaration nutritionnelle sur les produits alimentaires préemballés. Sa forme et les nutriments a déclaré sont aussi définis. Cependant la méthode de détermination des valeurs nutritionnelles ou encore la variabilité saisonnière de la composition des matières premières peuvent engendrer les écarts entre les valeurs étiquetées et les résultats d'un bulletin d'analyse. Pour déterminer si un étiquetage est conforme lors d'un contrôle, la Commission européenne a mis en place une série de règles de tolérance à appliquer.

Cette formation a pour objectif de vous permettre de maîtriser ces règles subtiles via des études de cas concrets et illustratives.

Contenu :

- Rappel des exigences règlementaires en matière d'étiquetage nutritionnel
  - Les nutriments à déclarer
  - Le format de la déclaration nutritionnelle
  - Les vitamines et minéraux
  - Les formes d'expression facultatives (répétition face avant, Nutriscore…)

- Application du guide de la commission européenne fixant les tolérances pour les valeurs nutritionnelles déclarées sur les étiquettes
  - Les arrondis applicables aux différents nutriments
  - Le cas des denrées alimentaires sans allégations
  - Le cas des denrées alimentaires avec allégations

- Etude de cas
  - Illustration de l'utilisation du guide via la réalisation d'exercices pratiques :
    - Partir d'un rapport d'analyse de laboratoire pour réaliser un étiquetage
    - Contrôler la conformité d'un étiquetage existant

Prérequis

Connaître les principaux nutriments.

Modalités pédagogiques

Pédagogie participative alternant la présentation d'exposés illustrés, des échanges interactifs et des sessions de questions-réponses. Les participants sont invités à apporter un ordinateur portable équipé d'une connexion internet pour le travail sur les études de cas.

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