

ETIQUETAGE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

OBJECTIFS

- Connaître le contexte réglementaire applicable à l'étiquetage des produits de biscuiterie
- Savoir prendre en compte la partie réglementaires mais aussi les exigences liées à l'interprofession
- Être autonome dans la relecture des étiquetages
- Avoir les bons réflexes lors de la création de nouveaux produits

PROGRAMME

CONTEXTE

- Les textes français et européens
- Le Code de la Consommation
- Le Règlement INCO

LA DÉNOMINATION DE VENTE DES PRODUITS

- Le répertoire des dénominations et autres Codes
- Les exigences en matière de composition
- Les notions de pourcentage minimum de certains ingrédients
- Denrées aromatisées : prise en compte de la note de la DGCCRF

LA FORMULATION DES PRODUITS

- La conformité des ingrédients incorporés
- Additifs : bien comprendre le R CE 1333/2008

LA LISTE DES INGRÉDIENTS

- Les exigences réglementaires
- Le QUID
- Cas des ingrédients qui ne sont pas considérés comme ingrédients
- Cas de l'eau
- Notion de proportion variable

LES ALLERGÈNES

- Les allergènes UE et non UE
- Mise en avant des allergènes sur les étiquetages de produits (visuel + liste des ingrédients)
- Cas des allergènes fortuits

ÉTIQUETAGE DE L'ORIGINE

- Présentation du R UE 2018/775
- Notion d'ingrédient primaire
- Condition d'indication de l'origine sur un étiquetage

Méthodes pédagogiques

- Outil de conférence en ligne et en direct (écran partagé, échanges vidéo et audio)
- Support de formation
- Études de cas
- Mise à disposition de documents utiles

Modalités de suivi et d'évaluation

- Fiche de présence
- Questionnaire d'évaluation en fin de formation
- Remise d'une attestation de formation individualisée

Présentiel ou à distance

Durée

- 8 heures (2 modules de 4 heures)

Animateur

- Consultant Axel groupe ou partenaire

Pas de prérequis