

METTRE LES ÉTIQUETTES AUX NORMES SELON LE NOUVEAU RÈGLEMENT INCO



1 / 2

Soyez acteur de votre parcours de formation et passez à l'action !

Objectifs

- Comprendre la loi INCO UE N° 1169 – 2011 et ses changements
- Maîtriser les exigences réglementaires applicables à l'étiquetage nutritionnel et aux allergènes
- Acquérir les bases méthodologiques de la démarche de diagnostic nutritionnel

Méthodes pédagogiques et modalités d'évaluation

Travail réel de formation sur les produits existants.

Exposé et diaporama.

Remise d'une documentation et de supports de cours.

Programme

Champ d'application de la loi INCO UE N° 1169-2011

- Responsabilité des différents acteurs
- Les normes des mentions obligatoires
- Identification et gestion des allergènes
- Comprendre les bases des valeurs nutritionnelles
- L'étiquetage nutritionnel
- Comment obtenir des valeurs nutritionnelles moyennes à déclarer
- Comment rechercher les données de composition nutritionnelle
- Comment calculer les valeurs nutritionnelles de ses produits
- Estimation nutritionnelle à partir de cas concrets
- Comment mettre en forme les informations nutritionnelles sur un emballage



Durée de formation

4 jours soit 28 heures



Public

Artisan de la filière alimentaire.

Producteur de la filière alimentaire.

Salarié de la filière alimentaire.



Prérequis

Aucun.



Niveau / Certification Obtenue

Attestation de formation.



Type de formation / stage

Intra/Inter/Accompagnement individuel.





adhénia formation

RENCONTRONS-NOUS !

05 53 45 85 70
CONTACT@ADHENIA-FORMATION.FR

CRÉ@VALLÉE SUD

AVENUE DE BORIE MARTY
24660 NOTRE DAME DE SANILHAC

SIRET : 753 127 398 00026

DÉCLARATION D'EXISTENCE :
72 24 01587 24

SE FORMER TOUT AU LONG DE SA VIE !

WWW.ADHENIA-FORMATION.FR

INFORMATIQUE, TECHNIQUE
ET BUREAUTIQUE

COMMERCE, MARKETING,
COMPTABILITÉ, GESTION

RELATIONS ET
RESSOURCES HUMAINES

DÉVELOPPEMENT
PERSONNEL

SÉCURITÉ ET SANTÉ
AU TRAVAIL

LANGUES
ÉTRANGÈRES

METTRE LES ÉTIQUETTES AUX NORMES SELON LE NOUVEAU RÈGLEMENT INCO



2 / 2

- Comment gérer le suivi de informations nutritionnelles
- Comment stocker les informations nutritionnelles
- Comment se préparer à un contrôle de la DDCSPP des valeurs nutritionnelles et des allergènes

