

# 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.

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