

Réglementation étiquetage INCO

(Règlement du Parlement Européen n° 1169-2011)



DES ALIMENTS

FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

1 jour (7 heures)



PRÉREQUIS

Pas de prérequis



OBJECTIFS

- Réaliser un étiquetage de denrées alimentaires conforme aux exigences de la réglementation européenne



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Étude et correction d'étiquetage non conformes
- Rédaction d'étiquettes de denrées commercialisées par les apprenants



PUBLIC

- Personnel d'encadrement et de production d'entreprises agro-alimentaires, l'artisanat, la restauration, la distribution, les producteurs-transformateurs...

PROGRAMME

Réglementations applicables et définitions :

- Le règlement (UE) 1169/2011 (Règlement INCO)
- Définitions de denrée préemballée, denrée non préemballée, collectivité

Mentions obligatoires d'étiquetage pour les denrées préemballées :

- Dénomination de vente
- Liste des ingrédients
- Ingrédients allergènes majeurs
- Quantité de certains ingrédients
- Quantité nette
- Date de durabilité minimale ou date limite de consommation
- Conditions particulières de conservation et/ou utilisation
- Nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant

- Pays d'origine ou lieu de provenance
- Mode d'emploi
- Titre alcoométrique volumique acquis
- Déclaration nutritionnelle

Mentions obligatoires pour les denrées alimentaires non préemballées :

- Dénomination de vente
- Ingrédients allergènes majeurs

Mentions obligatoires pour les denrées alimentaires livrées aux collectivités pour y être préparées, transformées, fractionnées ou découpées :

- Mentions devant être fournies sur l'emballage extérieur
- Mentions devant être fournies sur un document d'accompagnement



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de satisfaction
- Attestation de fin de formation



THÈME ASSOCIÉ

- Plan de Maîtrise Sanitaire et HACCP