

# Savoir réaliser l'étiquetage réglementaire des produits pré-emballés

## Contexte

*Vous souhaitez développer la vente de produits pré-emballés en libre-service. Vous souhaitez développer la vente des conserves ou semi-conserves fabriquées « maison ». Savoir étiqueter vos produits conformément à la réglementation est obligatoire pour mener à bien votre projet.*

## Objectifs de la formation

Savoir réaliser un étiquetage des produits pré-emballés conformes à la réglementation européenne et française

## Objectifs pédagogiques

Connaitre la définition des produits pré-emballés et les conditions d'étiquetage

Connaitre la réglementation en vigueur sur l'étiquetage : règlement INCO, décret et code des usages (version 2016)

Savoir réaliser une étiquette conforme à partir d'une fiche recette

## Moyen d'encadrement

Emmanuelle Resche, Ingénieur Microbiologiste, formatrice consultante indépendante. Relectrice du règlement INCO pour l'organisation professionnelle des charcutiers traiteurs

## Public

Chef d'entreprise, salariés du laboratoire et de la boutique

**Pour le public en situation d'handicap, nous contacter au 0663089412 ou [eresche@crealiformation.com](mailto:eresche@crealiformation.com)**

## Pré requis

Comprendre la langue française et savoir utiliser une calculatrice

Possibilité d'utiliser un fichier Excel (évaluation préalable par le formateur)

## Durée

En distanciel de 4 à 7h de formation

En présentiel sur 1 à 2 jours (7h à 14h) : temps déterminé en fonction de la gamme de produit

## Coût

En distanciel : sur devis dans la limite de 100€ / h

En présentiel : sur devis dans la limite de 420€ par jour et par personne

## Lieu et dates de formation

Formation en intra-entreprise ou en inter-entreprise avec la possibilité d'organiser cette formation en tout ou partie en distanciel - Dates à déterminer

## Contenu de la formation

Connaitre le cadre réglementaire de l'étiquetage des produits pré-emballés : décret ; règlement INCO, code des usages...

Connaitre les mentions obligatoires : la dénomination de vente, la liste des ingrédients, les poids, les allergènes, les durées de vie, les valeurs nutritionnelles, les prix ...

Savoir réaliser la liste des ingrédients avec identification des allergènes :

Exercices pratiques à partir de 5 recettes : rédaction de la liste des ingrédients composant le produit fini avec décryptage des étiquettes des produits utilisés en fabrication afin d'identifier les allergènes à déclaration obligatoire

Savoir réaliser une étiquette de produit avec l'ensemble des mentions :

Exercice pratique : réalisation d'une étiquette conforme pour 5 produits fabriqué par l'entreprise

Savoir déterminer les valeurs nutritionnelles selon les différentes méthodes :

Exercice pratique : réalisation d'une étiquette conforme pour 5 produits fabriqué par l'entreprise

## Méthodes et moyens pédagogiques

Formation théorique : apport de connaissances

Formation interactive avec exercices pratiques

Fiche de synthèse remise aux stagiaires

## Modalité de Suivi

Feuille d'émargement des stagiaires par demi-journée

Attestation d'assiduité par stagiaire

## Modalité d'évaluation des résultats

Réalisation de 5 étiquettes à partir des recettes de l'entreprise

Evaluation de satisfaction des stagiaires

**Acquis de la formation** : Attestation de suivi de formation