

Objectif

- Connaître l'ensemble des exigences réglementaires françaises et européennes.
- Identifier toutes les mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquette.
- Etudier des cas pratiques d'éléments de conditionnement.

Public concerné

Personnel du service qualité, de la production, des affaires réglementaires, de la Direction

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.

Programme

- Principes généraux d'étiquetage
- Règles d'étiquetage
 - Les mentions de traçabilité
 - La composition en matières premières
 - La composition analytique
 - Les additifs
 - Les conditions d'utilisation

- Exigences particulières pour les aliments pour animaux familiers
- Exigences particulières pour les aliments diététiques (à objectifs nutritionnels/allégations)

- Etude de cas

Effectifs

15 à 20 personnes

Durée et déroulement

7 heures (1 jour)

Dates

- ☞ 15 Janvier
- ☞ 12 Mars
- ☞ 21 Mai
- ☞ 16 Juillet
- ☞ 15 Octobre
- ☞ 10 Décembre

Lieu

précisé ultérieurement

Prix

740 €/participant