

Les pratiques d'étiquetage

L'objectif de la formation est de permettre à chaque participant de comprendre et d'appliquer les règles d'étiquetage, en conformité avec la réglementation actuelle, en tenant compte votre stratégie commerciale et de marketing.

2j

Réf : fqual 20

Objectifs :

- Intégrer les contraintes réglementaires dans votre environnement,
- Concevoir les différentes mentions de l'étiquetage,
- Auditer ses propres pratiques d'étiquetages et les améliorer.

Public concerné :

Dirigeants et gérants de TPE - PME de l'agroalimentaire, d'entreprise artisanale dans les métiers de bouche et de la restauration. Responsable et Assistants Qualité, Responsables Marketing, Responsables Développement, Chefs de rayon et de secteurs en GMS.

Programme :

La réglementation en matière d'étiquetage

La réglementation des produits

Les spécificités européennes et nationales

L'évolution des textes

La conception de l'étiquette

Les mentions obligatoires et interdites

Les mentions facultatives

L'étiquetage nutritionnel

L'élaboration d'une étiquette

L'analyse des mentions

La modification des données

La validation de l'étiquetage

Méthode et organisation pédagogiques :

L'animation de cette formation se base sur les produits fabriqués par l'entreprise actuellement ou en cours de conception, ainsi que sur des exemples réels. A la fin de la formation, vous disposez d'un recueil de textes réglementaires et de fiches méthodologique pour la conception des différentes mentions de l'étiquetage.