

L'étiquetage des ventes à emporter



/

Atelier pédagogique



Objectifs :

- Appliquer la réglementation des PCEA
- Informer le consommateur
- Concevoir une étiquette de plat cuisiné

Sources :

- AM.21 dec 2009.
- 852 et 853/2004
- Note de service DGAL/SDSSA/2017-164
- Règlement n°1169/2011 dit INCO

Nos obligations

Posséder son
PMS

Appliquer et former les élèves aux Bonnes Pratiques d'Hygiène : (tenue, mains, etc.)

Posséder un plan de lutte contre les nuisibles

Utiliser des matériels inoxydables, imputrescibles et facile à nettoyer

Utiliser des conditionnements (barquette, sachets, ...) compatibles à la VAE (s'informer de l'évolution de la réglementation sur le développement durable : usage du plastique, ...)

Assurer la traçabilité : Archiver 6 mois les étiquettes des matières d'œuvre (être capable de les mettre en lien avec le jour de la production de la VAE)

Enregistrer les Contrôles des Points Critiques :

- CCP T°C des ch. Froides positives et négatives
- CCP Préparations froides (+10° maxi. durant 2h00 maxi)
- CCP Préparations chaudes (+63°C mini)
- CCP Refroidissements rapides des VAE (de +63°C à +10°C en moins de 2h00)

Appliquer le PND (Plan de Nettoyage et de Désinfection) :

- Afficher et appliquer les protocoles de nettoyage des zones et locaux
- Enregistrer qui a nettoyer quoi et quand (planning / fiche de suivi)
- Contrôler la qualité du nettoyage (fait par l'enseignant)
- Utiliser des produits dégraissants et désinfectants adaptés (posséder les FDS)

Informé le consommateur (étiquette sur la VAE) : Voir suite

L'étiquetage des produits alimentaires préemballés

Doivent figurer sur l'emballage :

Impératif

- **L'identification de l'opérateur** (adresse de l'étab., classe, atelier, ...)



- **La dénomination de vente**

- **La date de fabrication, la DLC ou la DDM** (date de durabilité minimale : « à consommer de préférence avant ... »)

- **Les conditions de conservation** (ex : à conserver entre 0 et +3°C)

- **La liste des ADO (allergènes à déclaration obligatoire)**

- **L'origine de la viande bovine** : Lieu de naissance, d'élevage et d'abattage

- **Si le produit a été congelé**

Caractère de 1,2 mm minimum. Si l'emballage présente une surface inférieure à 80 cm², la taille de caractère minimum est réduite à 0,9 mm

L'étiquetage des produits alimentaires préemballés (suite)

Dans l'idéal, pourraient aussi figurer sur l'emballage :



Idéalement

La quantité nette du produit en volume (Litre ou Kg).

Si le produit est présenté dans un liquide, indiquer le poids net égoutté

La quantité de l'ingrédient principal mis en valeur dans la dénomination du produit (ex. poires au sirop 42%)

Le titre alcoométrique pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool

La déclaration nutritionnelle.

Le mode d'emploi (si nécessaire)

Le numéro du lot de fabrication (Lot : L.FRPC201121) (doit commencer par la lettre « L »)

- La liste des ingrédients (y compris les additifs et les arômes) **avec les ADO (allergènes à déclaration obligatoire) en gras, en italique ou soulignés.**

Caractère de 1,2 mm minimum. Si l'emballage présente une surface inférieure à 80 cm², la taille de caractère minimum est réduite à 0,9 mm

- L'origine de la viande bovine : Lieu de naissance, d'élevage et d'abattage

- Si le produit a subi une congélation

L'étiquetage des denrées alimentaires non préemballées

Denrées alimentaires présentées sans emballage à la vente et emballées par le client ou à sa demande au moment de l'achat.

Une affiche ou écriteau placées à proximité du produit mentionnant :

- la dénomination de vente
- la présence des ADO (allergènes à déclaration obligatoire)
- l'état physique du produit (ex. décongelé)
- origine de la viande bovine



Les ADO (Allergènes alimentaires à Déclaration Obligatoire)

Obligation d'informer sous forme écrite le consommateur de la présence des ADO dans les plats quelque soit la quantité (décret du 17 avril 2015)

- Gluten (céréales en contenant : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, ...)
- Œufs
- Poissons, Crustacés, mollusques
- Lait
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)
- Arachide
- Soja
- Sésame
- Céleri
- Moutarde
- Lupin
- Anhydride sulfureux et sulfites

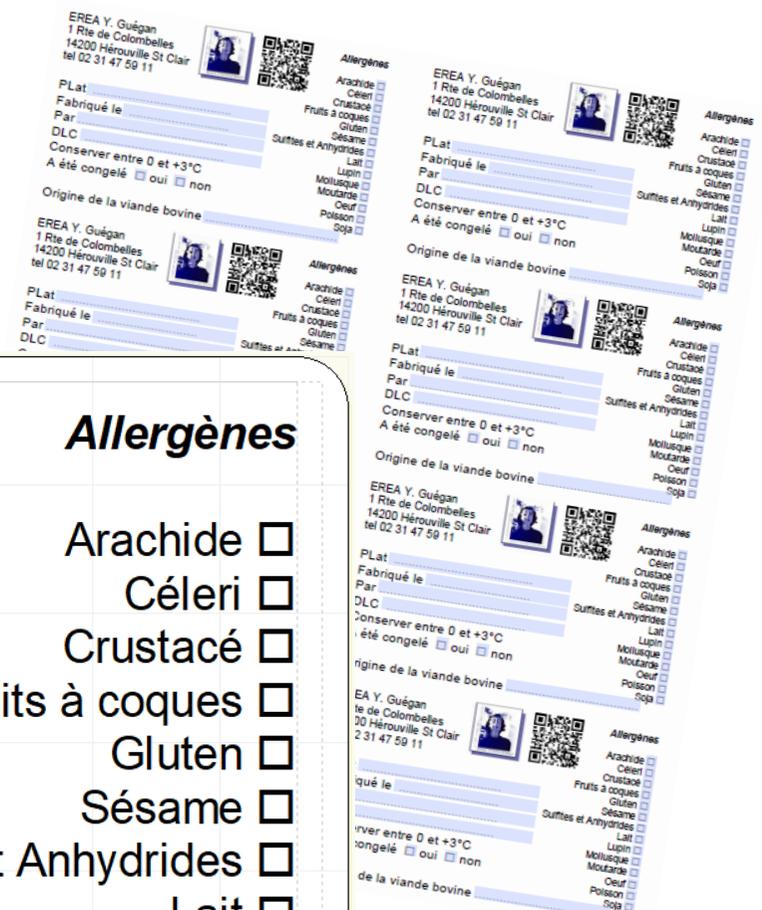


Et tous produits constitués à base des allergènes cités ci-dessus

Exemple d'une étiquette

Contenu minimum d'une étiquette

<p>EREA Y. Guégan 1 Rte de Colombelles 14200 Hérouville St Clair tel 02 31 47 59 11</p>			<p>Allergènes</p> <ul style="list-style-type: none"> Arachide <input type="checkbox"/> Céleri <input type="checkbox"/> Crustacé <input type="checkbox"/> Fruits à coques <input type="checkbox"/> Gluten <input type="checkbox"/> Sésame <input type="checkbox"/> Sulfites et Anhydrides <input type="checkbox"/> Lait <input type="checkbox"/> Lupin <input type="checkbox"/> Mollusque <input type="checkbox"/> Moutarde <input type="checkbox"/> Oeuf <input type="checkbox"/> Poisson <input type="checkbox"/> Soja <input type="checkbox"/>
<p>PLat</p>			
<p>Fabriqué le</p>			
<p>Par</p>			
<p>DLC</p>			
<p>Conserver entre 0 et +3°C</p>			
<p>A été congelé <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non</p>			
<p>Origine de la viande bovine</p>			



Ce que pourrait être (dans l'absolu) le contenu d'une étiquette



Collège Molière
Atelier Segpa
12 rue du collège
61 300 L'Aigle
Tel 02 33 84 28 70



Tarte amandine aux poires

Prix à payer : **8.00** Euros

6.40 Euros / Kg.

10 parts : 467 kcal / portion

Poids net : 1.250 kg

Fabriqué le 03/12/2020

Conserver entre 0 et +3°C

A consommer jusqu'au 06/12/2020

Lot : LCMSegATA11h0006122020

Composition : Poires au sirop 42.4%, **Céréale** / farine de blé, **14.1% (gluten)**, beurre 12.7%, sucre 11.3%, **œuf** 8.5%, **amande** en poudre 5.6%, rhum 2.8% (45% d'alcool), sel 0.3%, eau 1.7%,



Un site pour calculer l'apport énergétique d'une recette

Ici, un des sites

<http://www.monmenu.fr/s/calculer-calories.html>

Gratuit !

The screenshot shows a web browser window with the URL www.monmenu.fr/s/calculer-calories.html. The page has a green header with navigation links: "Identifiez-vous", "Inscrivez-vous", "Blog recette", and "Forum". Below the header is a blue banner for "Pasquier" with a "POUR PARTICIPER" button. The main content area is titled "Ingrédients recette ou repas" and contains a list of ingredients: "100 gr farine de blé", "100 gr du sucre", "100 gr de lait", and "85 gr amande en poudre". A red button labeled "Lancer le calcul" is visible. To the right, a section titled "Valeur calorique" displays a table of nutritional values:

Kcal	Kg	Protéines
1 310	134	29 gr
Lipides	Glucides	Portions
48 gr	190 gr	1 x 385 gr

Below the table, it says "Les ingrédients:" followed by a list: "100.0 gr Farine de blé 328Kcal", "85.0 gr Amande en poudre 543Kcal", "100.0 gr Sucre 396Kcal", and "100.0 gr Lait écrémé 33Kcal". There is also a section for "Exemple de format attendu:" with a list of ingredients and a "Précisez les portions:" dropdown menu set to "1".

Une application pour créer ses étiquettes avec « apli-decadry-label »

Logiciel à télécharger sur son PC.

Gratuit ! Il en existe d'autres ...

The screenshot shows a software interface for creating labels. The main window displays a label design for "Collège Molière" and "Atelier Segpa". The label includes the address "12 rue du collège, 61 300 L'Aigle, Tel 02 33 84 28 70" and a QR code. Below this, the product name "Tarte amandine aux poires" is shown with a price of "5.76 Euros" and "6.00 euros / Kg". Other details include "8 parts : 584 kcal / portion", "Poids net : 0.960 kg", and "Fabriqué le 03/12/2020". A small dialog box is open over the label, showing "Tarte amandine aux poires" and "Prix à payer : 5.76 Euros". The dialog also includes fields for "Marges dans le champ texte" and "Afficher les bordures".

La fiche CCP (contrôles des points critiques)



<https://hotellerie-restauration.ac-normandie.fr/spip.php?article375>

Ventes à emporter
Contrôles des points critiques

Date : Resp. : Lieu :

(1 fiche recto/verso par jour et par atelier)

Contrôles des T°C des chambres froides

Qui ?	Matériels et T°C maxi	T°C	Matériels et T°C maxi	T°C

Tolérance d'un écart sup. à +3°C durant 15 minutes maximum. En cas de non-conformité, prévenir le responsable

Contrôles des préparations chaudes

Qui ?	Durant la production				Durant le refroidissement rapide				Quantités	DLC		
	Préparations	T°C fin de cuisson	T°C conditionnement	Conformité	Début		Fin				Durée	Conformité
					T°C	Heure	T°C	Heure				

Cuire à +63°C minimum (tolérance pour les viandes rouges mais cuire au plus près du conditionnement). C : Conforme NC : Non conforme

Refroidir de +63°C à +10°C en moins de 2h00
DLC : Conserver à +3°C maxi durant J+3 maximum

Contrôles des préparations froides

Qui ?	Préparations	T°C à la fabrication	T°C au conditionnement	Conformité	Quantités	DLC

Fabriquées et conditionnées à +10°C maxi et durant 2h00 maxi. DLC : Conservées à +3°C maxi durant J+3°C maximum.

Les préparations à base d'œufs coquilles crus, viandes et poissons crus ne sont pas soumis à la vente à emporter.

C : Conforme NC : Non conforme

