

La qualité nutritionnelle, un enjeu pour les industriels

1. La nutrition, un axe de développement 15
2. L'argument nutrition 16

La maîtrise de la qualité nutritionnelle

1. Adaptation de la méthodologie HACCP à la nutrition 21
2. Méthodologie de l'HACCP nutritionnel 24
3. Réflexions préliminaires concernant l'audit et l'HACCP nutritionnels 25

HACCP nutritionnel : protocole

Méthodologie et étapes de travail de l'audit nutritionnel 29

L'audit nutritionnel complet

1. Préparation de l'audit 33
2. Démarche et programme de travail 35
3. État et évaluation des connaissances internes à l'entreprise..... 35
 - Caractérisation des ingrédients 37
 - Choix des marqueurs nutritionnels 38
 - Étude du procédé..... 40
4. Estimation nutritionnelle 52
 - Présentation et utilisation des tables de composition 52
 - Estimation nutritionnelle théorique de la formule..... 55
 - Logiciels d'estimation nutritionnelle..... 57
5. État et évaluation des connaissances externes 58
 - Préparation de la recherche 58
 - Interrogation des sources et collecte des informations..... 58
 - Analyse de la pertinence..... 62
 - Synthèse globale des informations 63
6. Organisation des analyses..... 64
 - Détermination des constituants nutritionnels à doser..... 64
 - Mise en place des analyses..... 65
7. Traitement et exploitation des résultats 68

| | |
|--|-----------|
| 8. Audit réglementaire | 70 |
| Les grands principes à respecter..... | 70 |
| Définitions | 71 |
| Arbre de décision et textes de référence | 74 |
| Éléments complémentaires..... | 77 |
| Évolutions attendues..... | 78 |
| 9. Positionnement concurrentiel | 79 |
| Revue de linéaire | 79 |
| Analyse des produits collectés | 80 |
| 10. Profil nutritionnel et niveau de connaissance des personnes ciblées | 82 |
| Étude du profil nutritionnel des consommateurs..... | 82 |
| Évaluation du niveau de connaissance des consommateurs et des prescripteurs | 84 |

Synthèse de l'audit

| | |
|---|-----------|
| 1. Recommandations | 87 |
| 2. Détermination de la qualité nutritionnelle attendue | 88 |

Estimation de la gravité et mesures préventives

| | |
|---|-----------|
| 1. Estimation de la gravité | 90 |
| 2. Détermination des mesures préventives | 91 |
| 3. Choix avec l'industriel des mesures préventives à appliquer | 93 |

Maîtrise des dangers

| | |
|---|------------|
| 1. Détermination des CCP | 97 |
| 2. Établissement d'un plan de surveillance | 99 |
| 3. Établissement des limites critiques | 101 |
| 4. Établissement d'un plan d'actions correctives | 103 |
| 5. Établissement d'un système documentaire | 104 |
| 6. Établissement des procédures de vérification | 105 |

Conclusion

| | |
|-------|------------|
| | 107 |
|-------|------------|

Annexes

| | |
|--|------------|
| Annexe 1. La prestation d’audit nutritionnel | |
| Bases du contrat de prestation de service | 111 |
| Plan du rapport d’audit | 114 |
| Annexe 2. Principes généraux de l’HACCP..... | 117 |
| Annexe 3. Tables de composition nutritionnelles du Ciqual | |
| Présentation du Ciqual et aide à la collecte des données | 121 |
| Aide à l’utilisation | 122 |
| Annexe 4. Impact des procédés sur la vitamine C des légumes surgelés... 127 | |
| Annexe 5. Principales banques de données bibliographiques | 131 |
| Annexe 6. Bibliographie..... | 137 |
| Annexe 7. Glossaire..... | 143 |
| Annexe 8. Contacts utiles | 151 |