

Introduction

Une méthode pour le diagnostic et la maîtrise de la qualité nutritionnelle des aliments	11
--	----

Diagnostic nutritionnel

1. Préparation du diagnostic	17
a. Intérêt et objectif	17
b. Quelles sont les étapes de préparation du diagnostic?	17
c. Exemple des lasagnes saumon brocolis.....	20
2. Analyse du produit dans son contexte	21
a. Intérêt et objectif	21
b. Comment analyser le produit dans son contexte?	21
c. Exemple des lasagnes saumon brocolis.....	23
3. Étude du produit	25
a. Intérêt et objectif	25
b. Comment réaliser l'étude du produit?.....	25
c. Exemple des lasagnes saumon brocolis.....	26
4. Étude du procédé de fabrication	27
a. Intérêt et objectif	27
b. Quelles sont les étapes de l'étude du procédé de fabrication?.....	27
c. Exemple des lasagnes saumon brocolis.....	30
5. Calcul de la composition nutritionnelle	32
a. Intérêt et objectif	32
b. Comment calculer la composition nutritionnelle?.....	32
c. Exemple des lasagnes saumon brocolis.....	34
6. Analyses complémentaires	37
a. Intérêt et objectif	37
b. Comment organiser les analyses?	37
7. Traitement des résultats issus du calcul et des analyses	39
a. Intérêt et objectif	39
b. Comment traiter les résultats?.....	39
8. Exploitation de la composition nutritionnelle	40
a. Intérêt et objectif	40
b. Comment exploiter la composition nutritionnelle?.....	40
c. Exemple des lasagnes saumon brocolis.....	41
9. Synthèse du diagnostic et valorisation	44
a. Intérêt et objectif	44
b. Comment valoriser son produit?.....	44

Maîtrise de la composition nutritionnelle	
1. Préparation de la démarche	53
a. Intérêt et objectif	53
b. Quelles sont les étapes de préparation de la démarche de maîtrise?	53
c. Exemple des lasagnes saumon brocolis	54
2. Analyse des impacts du procédé sur la composition nutritionnelle ciblée	56
a. Intérêt et objectif	56
b. Comment analyser les impacts du procédé?	56
c. Exemple des lasagnes saumon brocolis	58
3. Définition de la composition nutritionnelle ciblée	61
a. Intérêt et objectif	61
b. Comment définir la composition nutritionnelle ciblée?	61
c. Exemple des lasagnes saumon brocolis	61
4. Identification des points d'impact nutritionnel maîtrisables	63
a. Intérêt et objectif	63
b. Comment identifier les PIN maîtrisables?	63
c. Exemple des lasagnes saumon brocolis	66
5. Détermination des points d'impact nutritionnel retenus et de la composition nutritionnelle finale du produit	66
a. Intérêt et objectif	66
b. Comment déterminer les points d'impact nutritionnel retenus et la composition nutritionnelle finale du produit?	66
6. Intégration des points d'impact nutritionnel au système qualité de l'entreprise	67
a. Intérêt et objectif	67
b. Comment établir un système documentaire en lien avec le système qualité?	67
c. Exemple des lasagnes saumon brocolis	68
Conclusion	69

Annexes

Annexe 1. Fiches pratiques	73
1. Comment exploiter les données d'une fiche technique.....	73
2. Intégration de l'impact des procédés de fabrication et de stockage	75
3. Les tables de composition nutritionnelle.....	76
4. Les critères de choix d'un laboratoire d'analyse.....	78
5. Comparaison et complémentarité des approches analytique et par calcul.....	80
Annexe 2. Bibliographie	83
Réglementation.....	83
Publications.....	84
Annexe 3. Glossaire	87
Annexe 4. Exemple des lasagnes saumon brocolis	93
a. Analyse de la concurrence en grande distribution.....	93
b. Comparaison de la composition nutritionnelle avec les apports de référence et les apports nutritionnels conseillés.....	95
c. Comparaison de la composition nutritionnelle des lasagnes de l'entreprise à celle de produits concurrents.....	99
Annexe 5. Contacts	101