

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