



## Le simulateur qui facilite l'étiquetage des produits carnés dans le cadre de la réglementation INCO et du Code des usages



### Quelle utilité ?

- ✓ Aide à l'étiquetage selon la **réglementation INCO**
- ✓ Calcule le **Quid Viande** des produits carnés
- ✓ Indique les **critères** du Code des usages de la charcuterie



### Quels atouts ?

- ➕ **Base de données** de composition nutritionnelle des pièces
- ➕ Prend en compte la **perte en eau** liée au séchage, à l'étuvage ou à la cuisson
- ➕ S'adapte à toutes les **recettes**



### Pour qui ?

**Conçu pour les fabricants de produits à base de viandes :**

artisans, transformateurs de porc et producteurs de charcuteries

## A quoi sert NutriLab ?

NutriLab calcule, en utilisant les données de la base Ifip, la **composition nutritionnelle d'une recette**. Selon le procédé de fabrication, il applique une correction liée à la perte en eau par séchage ou par cuisson.

## L'IFIP répond à vos besoins ...

Depuis 2017, la réglementation européenne impose l'**étiquetage Inco** sur les produits transformés : valeur énergétique, matières grasses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel, et en options : acides gras mono-insaturés et polyinsaturés, amidon, fibres.

## NutriLab permet d'obtenir :

- L'indication des **critères technologiques**, HPD, Col/P, L/HPD... et **nutritionnels** (matières grasses et sodium) du Code des usages de la charcuterie.
- Les éléments pour le calcul du **Quid Viande**.

Matières grasses (dont saturées)		2,9 g
Protéines		0,1 g
Glucides (dont sucres)		0,1 g
Énergie		2,9 kJ
Matières grasses (dont saturées)		2,9 g
Protéines		0,1 g
Glucides (dont sucres)		0,1 g
Énergie		2,9 kJ