

EMBALLAGE ALIMENTAIRE

- **L'emballage alimentaire**
- est un emballage qui contient temporairement un aliment
- pour l'isoler de son environnement,
- le protéger, le conserver, le transporter

- ou pour le mettre en valeur
- dans un objectif commercial.
- La couche interne de cet emballage doit être
- « apte au contact alimentaire »

- **EMBALLAGES ALIMENTAIRES**

ROLE DE L'EMBALLAGE

ETIQUETAGE

1- DENOMINATION DE VENTE

2- LISTE ET QUANTITE DES INGREDIENTS

3- GAZ D'EMBALLAGE

La mention ' emballé sous atmosphère contrôlée' signifie:

- Remplacement dans l'emballage
- De l'air ambiant par un autre gaz
- O₂
- CO₂
- AZOTE

- HELIUM
- ARGON
- Indiqués sous les numéro de E938 à E949

- 4- Allergènes
- 5- Quantité nette
- Correspond:
- A la quantité vendue, emballage non compris.

**Cette mention est exprimée
en unités de **volume** (litres,
millilitres.....)**

**Et
en unités de **masse** pour les
autres produits (kg, g.....)**

- **6- Date de péremption**
- **Les produits alimentaires vendus dans un conditionnement**
- **doivent indiquer un délai pour la consommation :**
la DLC
la DDM.

- **DLC**
- La DLC indique **une limite impérative**.
- Elle s'applique à des denrées microbiologiquement très périssables,

La DLC s'exprime

- sur les conditionnements par la mention
- « ***À consommer jusqu'au...*** »
- :

- suivie de l'indication du jour et du mois

Au-delà de cette date
les aliments
**ne doivent pas être
consommés;**
le fabricant ne **garantissant pas
les qualités sanitaires du
produit**

**Toute vente postérieure
à la DLC est interdite**

- **DDM**
- L'apposition de la DDM sur l'étiquetage des denrées alimentaires
- a pour objectif de faire connaître

- au consommateur la date jusqu'à laquelle
- ces denrées conservent leurs qualités organoleptiques, physiques, nutritives, gustatives, etc.

- la DDM est indiquée par la formule
- « **À consommer de préférence avant... ».**

- Une fois la date passée,
- **la denrée ne présente pas de danger**
- mais peut en revanche avoir perdu ses qualités organoleptiques : goût, texture....,

- Les denrées dont la DDM est dépassée
- peuvent être consommées sans risque pour le consommateur.

Pourvu que leur emballage n'ait pas été altéré

- 7-Numéro du lot
- 8- Conditions de conservation et d'utilisation

- Indiquer:
- Les conditions de conservation et d'utilisation

- Exemples ‘Conserver au réfrigérateur’ ; ‘Conserver au frais et à l’abri de l’humidité’
- 9- NOM:
- Nom ou raison sociale et adresse(ou numéro de téléphone)

- du fabricant , de l'importateur
- ou du conditionneur
- 10- Mode d'emploi
- Le mode d'emploi doit être indiqué de façon à permettre un usage approprié de la denrée

- 11- Valeur nutritionnelle

L'étiquetage nutritionnel fournit des informations

- sur la valeur alimentaire des denrées alimentaires:

- les protéines, les hydrates de carbone, les matières grasses, les vitamines, les minéraux et oligo-éléments, la valeur énergétique, etc.

- 12. **Code-barres** :Le code barre permet de connaître la provenance du produit et d'assurer sa traçabilité du producteur au consommateur
- Le code barre figure sur l'emballage ou sur l'étiquette, sous la forme d'une série de lignes
- verticales surmontant des chiffres.

Ces chiffres se classent en
quatre groupes.

Les 2 premiers renseignent
sur:

**le pays d'origine du
fabricant ou du distributeur,**

- **Le deuxième groupe** de chiffres correspond
- à **l'entreprise productrice.**
- Les chiffres suivants, déterminés par le producteur lui- même,
- constituent la référence de l'article.

- Le dernier chiffre est un numéro de contrôle destiné à prévenir les erreurs.
-



