

Aide-mémoire

Les étapes clés pour suivre la réglementation
lors de l'amélioration alimentaire



IDÉATION

Définir la catégorie de produit et vérifier les exigences applicables :

- Aliment conventionnel
- Aliment enrichi
- Aliment supplémenté
- Produit de santé naturel
- Aliment destiné uniquement aux enfants

Choisir le nom usuel approprié et vérifier les normes à respecter (ex. composition, traitement, concentration, pureté, qualité, catégorie) selon le RAD ou le RSAC

Estimer certaines valeurs nutritives selon les caractéristiques finales désirées (ex. allégations nutritives, normes de composition, FOP, etc.)

Choisir les matières premières et développer la recette selon les normes à respecter et les caractéristiques finales désirées (ex. absence d'additif alimentaire, % gras, % humidité, allégations, etc.)

VALEURS NUTRITIVES

Vérifier si un tableau de la valeur nutritive (TVN) et un symbole nutritionnel sur le devant de l'emballage (FOP) sont nécessaires

Déterminer la portion de référence et la portion indiquée sur le TVN

Déterminer de quelle manière les valeurs nutritives seront évaluées (ex. par calcul, en laboratoire, validation de certains nutriments en laboratoire)

Analyser les valeurs nutritives

Déterminer le format du TVN et son emplacement sur l'emballage

Préparer le TVN

Préparer le FOP (si applicable)

Valider les allégations nutritives

DURÉE DE VIE

Estimer la durée de vie du produit de manière préliminaire

Déterminer si une date limite de conservation et des directives d'emballage doivent être indiquées sur l'emballage (obligatoire pour les produits ayant une durée de conservation de 90 jours ou moins)

Valider la durée de vie du produit dans son emballage final (pour les produits à durée de vie prolongée, cette étape peut être finalisée après la mise en marché)

Valider les exigences de présentation de la date limite de conservation et des directives d'entreposage sur l'emballage

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Déterminer s'il s'agit d'un aliment nouveau

Si oui, adresser une demande à Santé Canada

Vérifier que le produit ne contient pas de substances adultérantes ou interdites.

Mettre en place des procédures pour assurer la traçabilité des aliments

Mettre en place des mesures pour contrôler les risques de contamination (ex. allergènes, pathogènes, toxines, matières étrangères, etc.)

Déterminer si l'entreprise doit faire une demande d'une licence en vertu du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*

EMBALLAGE

Vérifier si le produit est assujéti à une taille de contenant normalisée

Choisir l'emballage

Valider que les matériaux d'emballage sont adaptés au type de procédé et qu'ils ne peuvent pas transmettre de substances nuisibles aux aliments

Déterminer les unités pour exprimer la quantité nette (poids, volume, nombre d'unités)

Préparer la liste d'ingrédients et d'allergènes

Créer le design de l'étiquette

Vérifier que toutes les informations inscrites sur l'étiquette sont conformes à la réglementation en vigueur avant l'impression incluant les exigences spécifiques à certains produits (ex. % alcool, % humidité, édulcorants, sucres alcools, etc.) et les normes de lisibilité/emplacement.

Cet aide-mémoire vous est proposé par l'équipe de consultants en agroalimentaire d'Eurofins Environex.



Environex

Besoin d'aide ? Contactez-nous :

1-877-977-1220

Consultation.Alimentaire@ET.eurofinsca.com

Note : L'ordre des étapes peut varier selon le type de produit développé. Certains points pourraient être non applicables.