

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