



## Etiquetage nutritionnel

**Domaine d'application :** Toute denrée alimentaire

**Accréditation COFRAC :** Oui (c.f. annexe technique disponible sous [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr))

**Quantité nécessaire Optimum :** 500 grammes

**Minimum :** 200 grammes

### • Etiquetage réglementaire

MENU Groupe 1 (protocole NU 054)

Matière sèche\*, Protides\*, Glucides\*, Lipides totaux\*, Matières minérales\*, Valeur énergétique, Valeur calorique

MENU Groupe 2 (protocole NU 057)

Matière sèche\*, Protides\*, Glucides\* dont Sucres\*, Lipides totaux\* dont Acides gras saturés\*, mono-insaturés\* et poly-insaturés\* et « Trans », Fibres alimentaires totales\*, Matières minérales\*, Sodium\*, Valeur énergétique, Valeur calorique



#### Analyses physiques

Humidité\* / Extrait sec\*  
Granulométrie  
pH



#### Protides

Protéines\*  
Acides aminés



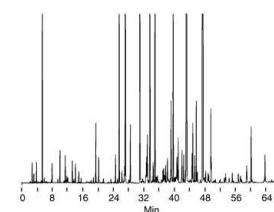
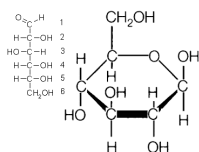
#### Glucides et constituants pariétaux

Amidon  
Sucres  
Fibres alimentaires\*  
Polyols  
FOS



#### Lipides

Matière grasse libre  
Matière grasse totale\*  
Acides gras\*  
Cholestérol  
Indices



#### Minéraux et oligo-éléments

Matière minérale\* / cendres \*  
Calcium\*  
Cuivre\*  
Fer\*  
Magnésium\*  
Manganèse\*  
Phosphore\*  
Potassium\*  
Sodium\*  
Zinc\*  
Chlorures / Sel ...



#### Vitamines

Vitamine A  
Vitamine B1  
Vitamine B2  
Vitamine B5 Totale  
Vitamine B6  
Vitamine B8,  
Vitamine B9 totale  
Vitamine B12  
Vitamine C  
Vitamine D  
Vitamine E  
Vitamine PP ( B3)



#### Vos produits :

Produits carnés,  
Produits laitiers,  
Produits de la mer,  
Céréales et dérivés,  
Ovoproduits,  
Fruits et légumes,  
Plats cuisinés  
Corps gras...

\* Analyses couvertes par l'accréditation cofrac

Fiche technique « analyse de contaminants agroalimentaires » disponible sur demande

