



Comment lire

1 Quantité

2 Dénomination du produit

3 Liste des ingrédients

4 Durabilité

5 Fabricant/Importateur

Pétales de riz et de blé complet, enrichis en vitamines (B1, B2, B3, B6, acide folique, B12, C) et en fer
Poids net:

500g e 

A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE

JUIN 2008

crunchy

Céréales légères



crunchy

Céréales légères

INGRÉDIENTS

Riz, blé (blé complet, farine de blé), sucre, glètes de blé, poudre de lait écrémé, sel, germe de blé dégraissé, arôme de malt d'orge, vitamines (C, B3, B6, B2, B1, acide folique, B12), fer.

Information Allergie

Contient du lait, du blé et de fer

crunchy vous garantit qu'une ration de 30g de "céréales légères" vous apporte au moins 25% des AJR (Apports Journaliers Recommandés) en fer et 50% en vitamines B1, B2, B3, B6, B6, acides foliques, B12 et C.

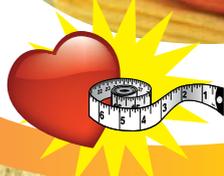
crunchy

GARANTIE QUALITÉ: SATISFAIT OU REMBOURSÉ

Crunchy product info
Tél 0800 14563
adresse: BP2000 Evreux 3
1140 Evreux BELGIQUE



riches en fibres



500g e



9 771782 040003

une étiquette?



crunchy

Céréales légères



Céréales légères



Le petit déjeuner est le repas le plus important de la journée.



Fabriqué en Allemagne pour:
C.M.L. - 2 av. du pacifique
91577 Courtabouef France



6

Biologique

7

OGM

8

Origine

9

Informations nutritionnelles

10

Allégations nutritionnelles et de santé

par 100 g

Énergie	1603 kJ
	376 kcal
Protéides	15 g
Glucides	75 g
- assimilables	44 g
- fibres	31 g
Lipides	1,5 g
- saturés	0,5 g
Fibres alimentaires	2,5 g
Sodium	0,85 g

L'étiquetage des denrées alimentaires dans le droit communautaire



L'Union européenne (UE) établit des règles sur l'étiquetage des denrées alimentaires pour aider tous les consommateurs européens à bien choisir. Grâce à ces règles, vous disposez d'informations détaillées sur les produits que vous achetez.

Si les producteurs souhaitent ajouter des informations complémentaires aux mentions légales, ils sont libres de le faire dans la mesure où ces informations n'induisent pas le consommateur en erreur. Il existe des règles d'étiquetage générales qui s'appliquent à toutes les denrées alimentaires et des règles spécifiques pour la viande, l'alcool et les denrées périssables.

Pétales
(B1, B2, B3)
Poids net:

500g

1. Quantité:

la quantité nette du produit en volume pour les liquides (Ex: litre ou centilitre) et en masse pour les autres produits.

2. Dénomination du produit:

celle-ci doit indiquer l'état physique du produit ou le traitement spécifique qui lui a été appliqué (en poudre, surgelé, concentré, fumé, etc.). Si une denrée alimentaire a été traitée par rayonnement ionisant, cela doit être mentionné.



Comment lire

3. Liste des ingrédients:



tous les ingrédients doivent être énumérés dans l'ordre de poids décroissant (exception: les mélanges de fruits ou de légumes), y compris ceux susceptibles de déclencher des réactions chez les individus allergiques (Ex : les cacahuètes, le lait, les œufs, le poisson).

Lorsque des ingrédients figurent dans la dénomination du produit (Ex: "soupe de tomates"), dans des images ou dans des mots (Ex : "à la fraise"), ou lorsque ceux-ci sont un élément essentiel du produit (Ex : la viande dans le "Chili con carne"), leur pourcentage doit être indiqué.

4. Durabilité:



la "date limite de consommation" et la mention "à consommer de préférence avant le" indiquent combien de temps la denrée alimentaire restera fraîche et consommable sans danger.

- **"date limite de consommation (DLC)"** est utilisée pour les denrées rapidement périssables (Ex : la viande, les œufs ou les produits laitiers). Tous les produits frais emballés portent une DLC. Les produits ne doivent pas être consommés après cette date car cela pourrait entraîner une intoxication alimentaire.
- **"à consommer de préférence avant le"** est utilisé pour les denrées qui se conservent plus longtemps (Ex : les céréales, les riz ou les épices). Leur consommation une fois la date passée n'est pas dangereuse mais le produit peut commencer à perdre son goût ou sa texture.

5. Fabricant / Importateur:



le nom et l'adresse du fabricant, de l'importateur ou de la société ayant conditionné le produit doivent être clairement inscrits sur l'emballage afin que le consommateur sache qui contacter en cas de plainte ou pour obtenir des informations complémentaires.

une étiquette?

6. Biologique:

l'utilisation du terme "biologique" sur les étiquettes est strictement réglementée par le droit communautaire. Elle n'est autorisée qu'en référence à des méthodes spécifiques de production conformes à des normes élevées en matière de protection de l'environnement et de bien-être animal. Le logo européen "Agriculture biologique - Système de contrôle CE" peut être utilisé par les producteurs qui remplissent les conditions nécessaires.



7. Organismes génétiquement modifiés (OGM):

l'étiquetage est obligatoire pour les produits dont la teneur en OGM est supérieure à 0,9%. Toutes les substances d'origine OGM doivent figurer dans la liste des ingrédients, accompagnées de la mention "génétiquement modifié".



8. Origine:

le pays ou la région d'origine doit obligatoirement être indiqué(e) pour certaines catégories de produits, telles que la viande, les fruits et les légumes. Cette mention est également obligatoire lorsque la marque ou tout autre élément figurant sur l'emballage, comme une image, un drapeau ou une référence géographique, est susceptible d'induire le consommateur en erreur quant à l'origine réelle du produit.

Une image circulaire montrant une partie d'une étiquette de produit. Le texte "Fabriqué en Allemagne" est écrit en noir sur une bande blanche. En dessous, on peut lire partiellement : "C.M.I. - 2 av. du pacifique" et "91977 Courtaboef France".

Fabriqué en Allemagne
C.M.I. - 2 av. du pacifique
91977 Courtaboef France

9. Informations nutritionnelles:

celles-ci décrivent la valeur énergétique et les nutriments contenus dans le produit (comme les protéines, les matières grasses, les fibres, le sodium, les vitamines et les minéraux). Ces informations doivent obligatoirement être fournies lorsqu'il existe une allégation nutritionnelle concernant le produit (voir n° 10).



10. Allégations nutritionnelles et de santé:

les règles communautaires visent à ce que toute allégation nutritionnelle ou de santé figurant sur les emballages soit vraie et fondée sur des faits scientifiques.

Les allégations telles que "faible teneur en matières grasses" ou "riche en fibres" doivent être conformes à des définitions harmonisées garantissant une même signification dans tous les pays de l'UE. Par exemple, "riche en fibres" ne peut être utilisé que pour les produits contenant un minimum de 6 g de fibres pour 100 g. Les denrées alimentaires qui contiennent beaucoup de matières grasses ou de sucre ne peuvent être étiquetées avec des allégations telles que "contient de la vitamine C".

Les allégations de santé telles que "bon pour le cœur" ne sont autorisées que si elles peuvent être prouvées scientifiquement. Les allégations de santé sur des produits contenant trop de sel, de matières grasses ou de sucre ne sont pas autorisées. Les allégations de santé suivantes sont interdites:

- allégations suggérant que le produit permet de prévenir, de traiter ou de guérir une maladie humaine;
- allégations faisant référence à une perte de poids en nombre de kilos ou en pourcentage;
- mentions faisant référence à l'approbation ou à la recommandation du produit par des médecins particuliers;
- allégations suggérant que ne pas consommer le produit pourrait nuire à la santé.



Comprendre la classification "E"

La classification "E" qui figure sur un additif alimentaire indique que celui-ci a passé des tests d'innocuité et que son utilisation dans l'ensemble de l'UE a été approuvée. Cette homologation fait l'objet d'un suivi et d'une actualisation constante en fonction des nouvelles données scientifiques.

Voici quelques additifs alimentaires courants:

- **les antioxydants:** ils permettent aux denrées alimentaires de durer plus longtemps en contribuant à empêcher que les matières grasses, les huiles et certaines vitamines ne s'oxydent au contact de l'air. L'oxydation fait perdre leur couleur aux aliments et les rend rances. *Exemple:* la vitamine C, également appelée acide ascorbique ou E300.

- **les colorants:** ils sont parfois utilisés afin de pallier la perte de couleur naturelle pendant le conditionnement ou le stockage, ou pour donner au produit une couleur homogène. *Exemple:* le caramel (E150a), utilisé dans les produits comme les sauces et les boissons non alcoolisées.

- **les émulsifiants, les stabilisants, les agents gélifiants et épaississants:** les émulsifiants tels que les lécithines (E322) permettent de mélanger des ingrédients qui se sépareraient habituellement, comme l'eau et l'huile. Les stabilisants permettent d'empêcher les ingrédients de se séparer à nouveau. La pectine (E440), utilisée pour

fabriquer la confiture est un exemple d'agent gélifiant courant. Les agents épaississants donnent plus de corps à la nourriture, tout comme ajouter de la farine permet d'épaissir une sauce.

- **les exhausteurs de goût:** ils font ressortir le goût dans les denrées alimentaires salées ou sucrées, sans ajout d'arôme. *Exemple:* le glutamate monosodique (E621) est souvent ajouté dans les aliments préparés, notamment dans les soupes, les sauces et les saucisses.

- **les conservateurs:** ils permettent d'empêcher que les aliments se gâtent. La plupart des denrées qui ont une longue durée de conservation comprennent des conservateurs, sauf lorsqu'une autre méthode de conservation a été utilisée (comme la congélation, la mise en conserve ou le séchage). *Exemples:* les fruits secs sont souvent traités avec de l'anhydride sulfureux (E220) pour arrêter le développement de moisissures ou de bactéries; le lard, le jambon, le corned-beef et autres viandes salées sont souvent traités avec du nitrite et du nitrate (E249 à E252) pendant la salaison.

- **les édulcorants:** ils sont souvent utilisés pour remplacer le sucre dans des produits tels que les boissons gazeuses, les yaourts et les chewing-gums. *Exemples:* l'aspartame (E951), la saccharine (E954), l'acesulfame-K (E950) et le sorbitol (E420).

Pour plus d'informations

L'étiquetage des denrées alimentaires sur le site internet de la DG Santé et protection des consommateurs (en anglais):

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/index_en.htm

L'agriculture biologique sur le site internet de la DG Agriculture:

http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/index_fr.htm

Des questions sur l'Europe? Contactez-nous:

http://ec.europa.eu/europedirect/index_fr.htm

Copyright: Communautés européennes, 2007

Reproduction autorisée, excepté à des fins commerciales, moyennant mention de la source

Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs

Commission européenne – B-1049 Bruxelles

http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_fr.htm