

SENSIBILISATION À LA DÉTERMINATION DE LA DATE DE PÉREMPTION D'UN PRODUIT ALIMENTAIRE

La Pocatière : groupe 212029

Complément d'information au bulletin d'inscription

Ce cours est-il pour vous?

Ce cours s'adresse aux personnes désirant **se familiariser** aux facteurs déterminant la date de péremption d'un produit alimentaire. Cette formation vise donc à donner une vue d'ensemble des éléments à considérer pour déterminer une date de péremption.

La plupart des analyses utilisées pour déterminer cette date nécessitent plusieurs heures. Par conséquent, il ne serait pas possible de les effectuer pendant ce cours. Cependant, à la fin de la session, chaque participant connaîtra les étapes à franchir pour déterminer une date de péremption d'un produit alimentaire.

Pour nous aider à mieux répondre à vos besoins, veuillez compléter le questionnaire suivant et le joindre à votre inscription.

Nom et prénom : _____

Nom de l'entreprise : _____

1. Quels produits alimentaires fabriquez-vous? (Indiquer tous les produits fabriqués)

2. Produisez-vous de façon :

- Artisanale Semi-industrielle Industrielle

3. Quel est votre volume annuel de production?

4. Depuis combien de temps fabriquez-vous **personnellement** ces produits? (Nombre d'années d'expérience)

5. Quels types de traitement subissent vos produits?

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Cuisson
(à l'eau, dans l'huile, à la vapeur,
etc.) | <input type="checkbox"/> Conditionnement sous
atmosphère modifiée | <input type="checkbox"/> Fermentation |
| <input type="checkbox"/> Pasteurisation | <input type="checkbox"/> Déshydratation
(séchage, évaporation, lyophilisation) | <input type="checkbox"/> Fumaison |
| <input type="checkbox"/> Stérilisation en contenants
hermétiquement fermés
(mise en conserve) | <input type="checkbox"/> Salaison | <input type="checkbox"/> Ajout d'agents de conservation |
| <input type="checkbox"/> Blanchiment | <input type="checkbox"/> Ajout de sucres ou autres additifs
alimentaires | <input type="checkbox"/> Congélation |
| <input type="checkbox"/> Conditionnement sous vide | <input type="checkbox"/> Acidification | <input type="checkbox"/> Autres
précisez _____ |

6. Quel type d'emballage utilisez-vous?

7. Quelles sont les conditions d'entreposage de vos produits?

- Température ambiante Réfrigération Congélation Autres
précisez : _____

8. Actuellement, comment définissez-vous la date de péremption de vos produits?

9. Y a-t-il des problèmes particuliers que vous aimeriez résoudre?

10. Quelles sont vos attentes pour ce cours?

11. Avez-vous des études dans le domaine alimentaire? Si oui, précisez.
