



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel.

5- Conduire une étude technologique

L'étiquetage des denrées alimentaires

- 5-1. Citer 6 mentions obligatoires devant apparaître sur les emballages alimentaires. (6 pts)
La dénomination de vente : elle permet d'identifier le produit
La liste des ingrédients
La quantité nette
La durée de conservation (DLC : date limite de conservation : DLUO : date limite d'utilisation optimale
L'adresse : nom ou raison sociale du fabricant ou du conditionneur ou de l'importateur
Le mode d'emploi ou précautions d'emploi
L'indication du lot de fabrication
- 5-2. Donner la signification des Sigles suivants : (3 pts)
DLC : Date Limite de Conservation
DLUO : Date Limite d'Utilisation Optimale
- 5-3. Vous avez utilisé des produits surgelés pour la préparation du plat principal, indiquer la température de conservation de ces produits. (1 pt)
-18°C