

Note Méthodologique : Additifs alimentaires

Synthèse structurée de la démarche et des étapes de réalisation de la mission.

Contexte & finalité de la méthodologie

Les additifs s'inscrivent dans un cadre de gouvernance reliant recette, procédé, approvisionnement et étiquetage.

- Équilibrer sécurité, qualité sensorielle et transparence.
- Articuler réglementation (CE 1333/2008, UE 1169/2011), HACCP et ISO 22000.
- Fonder les choix sur la fonction technologique et la dose minimale efficace.
- Installer des repères clairs, traçables et proportionnés au risque.

Point clé : Justifier chaque usage par des essais documentés, piloter par indicateurs et comités internes, et maintenir une documentation vivante.

Objectifs de la mission

- Définir des fonctions technologiques utiles et mesurables; viser sécurité et stabilité.
- Justifier les doses par essais (pH, Aw, texture, couleur) et données scientifiques.
- Assurer traçabilité, fiches techniques et conformité d'étiquetage.
- Mettre sous contrôle fournisseurs et variabilités lot/lot.
- Vérifier périodiquement l'efficacité et réviser en cas d'écart.

Périmètre / livrables attendus

- Diagnostic documentaire et cartographie des usages (recettes, étiquetages, flux).
- Analyse de conformité et des risques; arbitrages (maintien, substitution, retrait).
- Cahiers des charges et plans de qualification fournisseurs (spécifications, audits, critères).
- Plans d'essais labo/pilote; validation dose minimale efficace et performances.
- Matrice d'ingrédients, listes d'additifs par produit et modèles d'étiquetage conformes.
- Tableau de bord avec indicateurs, seuils d'alerte et routines de revue.

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 – Cadrage et cartographie des usages

- Collecter recettes, fiches techniques, étiquetages; cartographier flux matières/ateliers.
- Hiérarchiser produits sensibles; identifier lacunes d'information.
- Résultat: état des lieux documenté et usages reliés à des critères mesurables.

Étape 2 – Évaluation des risques et conformité

- Confronter usages aux listes autorisées et conditions d’emploi; vérifier étiquetage.
- Mener tests cibles (pH, Aw); proposer arbitrages (maintien/substitution/retrait).
- Résultat: justifications traçables et conformité réglementaire consolidée.

Étape 3 – Spécifications et qualification fournisseurs

- Définir spécifications (pureté, critères analytiques/sensoriels) et plans de qualification.
- Mettre en place contrôles d’entrée et protocoles de retraitement documentaire.
- Résultat: fournisseurs sécurisés et cohérence lot/lot maîtrisée.

Étape 4 – Conception recette et essais pilotes

- Définir plans d’essais et critères d’acceptation; envisager réductions/alternatives.
- Réaliser essais labo/pilote, vieillissement accéléré; mesurer performances.
- Résultat: validation de la dose minimale efficace en conditions réalistes.

Étape 5 – Documentation, étiquetage et compétences

- Mettre à jour recettes, matrices d’ingrédients et listes d’additifs par produit.
- Produire modèles d’étiquetage conformes; réaliser contrôles croisés R&D/qualité/marketing.
- Résultat: référentiels et mentions alignés et compris en interne.

Étape 6 – Pilotage, indicateurs et amélioration

- Concevoir tableau de bord (procédé/produit, réclamations, audits) avec seuils d’alerte.
- Animer audits internes, révisions périodiques et requalifications fournisseurs.
- Résultat: décisions fondées sur faits et gouvernance active.

Planning / durée / jalons

Jalons et routines mentionnés dans la page (fréquences lorsqu’indiquées).

Jalon	Description	Fréquence / horizon
Revue de direction	Suivi risques-opportunités et arbitrages sur additifs	Trimestrielles ou semestrielles
Audits internes	Vérification documentaire, terrain et conformité étiquetage	Périodique
Requalifications fournisseurs	Contrôle des spécifications, certificats et performances	Périodique
Mises à jour d’étiquetage	Alignement des mentions avec recettes et exigences	Selon évolutions/changes
Boucle de décision	Charte d’usage, essais structurés, jalons de contrôle	Continue

Rôles & responsabilités (client / consultant)

Consultant

- Réalise le diagnostic documentaire et la cartographie des usages.
- Conduit l'analyse de conformité et propose les arbitrages.
- Structure cahiers des charges et plans de qualification fournisseurs.
- Définit et encadre les plans d'essais; conçoit le tableau de bord.
- Livre matrices d'ingrédients, listes d'additifs et modèles d'étiquetage.

Client (équipes SST/HSE, qualité, R&D, achats)

- Fournit données, valide finalités technologiques et critères de performance.
- Applique protocoles d'essais et réalise contrôles croisés R&D/qualité/marketing.
- Exploite les indicateurs, investigue écarts et anime plans d'actions.
- Participe aux audits, requalifications et mises à jour d'étiquetage.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Recettes détaillées, fiches techniques et étiquetages à jour.
- Cartographie des flux matières/ateliers et historique des usages.
- Documentation fournisseurs: spécifications de pureté, certificats, méthodes analytiques.
- Résultats d'essais internes (pH, Aw, texture, stabilité; vieillissement accéléré).
- Historique audits internes/externes, réclamations et retours clients.
- Références réglementaires applicables (CE 1333/2008; UE 1169/2011; Codex).

Modalités de pilotage & qualité (comités, validations, risques)

- Comité interne pour arbitrer substitutions/réductions sur base d'essais et retours terrain.
- Tableau de bord avec indicateurs procédé/produit, réclamations et résultats d'audits; seuils d'alerte.
- Revues de direction périodiques; documentation vivante et traçable.
- Qualification/requalification fournisseurs et plan de contrôle réception proportionné au risque.
- Intégration HACCP (12 étapes) et référentiels (ISO 22000; IFS/BRCGS) pour renforcer la maîtrise.
- Vigilances: dérives silencieuses de dosage, cumuls non anticipés, documentation incomplète.
- Principe directeur: dose minimale efficace, alternatives testées, cohérence étiquetage.