Procédure : Calcul du Nutri-Score

1- Déterminer les valeurs nutritionnelles de ses produits

- Par calcul
- Par analyse

2- Fiabiliser ses valeurs nutritionnelles

3- Arrondir les valeurs nutritionnelles selon les règles d'arrondis définies par la Commission Européenne

- MG, Glucides, sucres, protéines, fibres, AGS :
  - si ≥ 10 g : arrondir à l'unité
  - si < 10 g : arrondir à 1 décimale (et si <0.5g étiqueter « 0g » ou « <0.5g » excepté pour les AGS si <0.1g étiqueter « 0g » ou « <0.1g »
- Sel :
  - Si ≥1 g : arrondir à 1 décimale
  - Si <1g : arrondir à 2 décimales (et si ≤0.005g étiqueter « 0g » ou « <0.005g »
- % F&L : arrondir à 1 décimale

Calcul de la composante négative du score

Calcul du pourcentage des principaux ingrédients NON F&L* de la recette

- Si % >60%, ne pas calculer le pourcentage précis de F&L (car automatiquement 0 point attribué)
- Si % ≤ 60%, calculer le pourcentage précis de F&L*

Calcul de la composante positive du score

Calcul du score final

Attribution de la note Nutri-Score

*Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coques + Huiles (colza, olive, noix)