



Nutriments : définition et points clés

Les nutriments intégrés dans NUTREE correspondent aux nutriments tels que définis dans le **Règlement INCO n° 1169-2011**.

Afin de vous faire gagner du temps et vous faciliter l'utilisation de NUTREE, toutes les données issues des tables de composition nutritionnelles ont été transformées (modification d'unités ou calcul) pour correspondre aux définitions du Règlement INCO. Vous trouverez dans le tableau ci-dessous un descriptif des nutriments utilisés dans NUTREE.

Tableau : Descriptif des nutriments utilisés dans NUTREE

Éléments nutritifs	Définition des nutriments comme intégré dans NUTREE
Energie	Calculée à partir des coefficients de conversion définis à l'Annexe XIV du Règlement INCO
Eau	Quantité d'eau présente dans un ingrédient ou un produit (=100-matière sèche)
Cendres	Total de la matière minérale
Matière sèche	= 100 – Eau <i>Calculé par NUTREE en automatique</i>
Protéines	= N x 6,25 = Azote total (Kjeldhal) x 6,25
Glucides	Glucides assimilables (= Glucides totaux – Fibres)
Sucres	= somme des mono et disaccharides (à l'exclusion des polyols)
Amidon	Glucide complexe
Polyols	Alcools comprenant plus de 2 groupes -OH
Fibres alimentaires	Telles que définies à l'Annexe I du Règlement INCO
Matières grasses	Lipides totaux, phospholipides inclus
Acides gras saturés	Tous les acides gras sans double liaison C-C
Acides gras mono-insaturés	Tous les acides gras avec 1 double liaison C-C cis
Acides gras poly-insaturés	Tous les acides gras avec 2 doubles liaisons C-C cis ou plus
Acide gras trans	Tous les acides gras avec au moins 1 double liaison C-C non conjuguée en configuration trans
Sodium	Na présent dans les ingrédients ou les produits
Sel	= Sodium x 2,5
Acides organiques	Molécule comprenant un groupement –COOH ex : acide malique
Alcool	= Ethanol
Vitamines et minéraux	Tels qu'usuellement définis