



Contrôle 100 PRODUIT

1 A quoi sert le contrôle 100 ?

Composition nutritionnelle détaillée pour 100 g

C100 = 100.00

Nutriments	Valeurs	Nutriments	Valeurs
Energie (kJ) / (kcal)	449 / 108	Matières grasses (g)	5,50
Eau (g)	78,23	AGS (g)	3,00
Protéines (g)	6,00	AGMI (g)	0,00
Glucides (g)	7,50	AGPI (g)	0,00
Sucres (g)	1,50	Alcool (éthanol) (g)	0,00
Amidon (g)	0,00	Sodium (mg)	308,00
Polyols (g)	0,00	Sel (g)	0,77
Fibres (g)	2,00	Acides organiques (g)	0,00

Cette fonctionnalité a plusieurs objectifs :

- **Vérifier vos rendements** : Dans certains cas, le rendement renseigné peut être erroné. Le contrôle 100 produit va donc vous permettre de vérifier la cohérence de vos rendements. En effet, il arrive parfois que les pertes en eau (induites par le process de fabrication) renseignées dans Nutree sont supérieures à l'eau initialement présente dans le produit, ce qui est impossible. Attention, donc à bien compléter la ligne EAU pour chaque matière première et à vérifier que le contrôle 100 sur produit fini est compris entre 95 et 105.
- **Vérifier les profils nutritionnels de vos ingrédients** : Le contrôle 100 sur produit fini peut être inférieur à 100 lorsque les profils nutritionnels de vos ingrédients sont incomplets : eau non renseignée, sodium non complété.... Cependant NUTREE vous alerte lorsque le contrôle 100 de l'ingrédient est hors de la fourchette 95-105. Veillez donc à compléter le profil nutritionnel de votre ingrédient et n'hésitez pas à nous solliciter si votre fiche technique est incomplète ou vous semble erronée.



Contrôle 100 PRODUIT

2 Exemples pratiques

- Exemple 1 - Mauvais rendement associé au produit : Recette de biscuits secs

Description de l'opération unitaire +	Type de facteur de rendement	Valeur du facteur de rendement (0 à 5)
cuisson	perte en eau	0.880

Etiquetage nutritionnel

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g	par portion (10.00 g)
Energie	2 075 kJ / 493 kcal	208 kJ / 49 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	15,0 g 9,2 g	1,5 g 0,9 g
Glucides dont sucres	77,0 g 24,0 g	7,7 g 2,4 g
Protéines	11,0 g	1,1 g
Sel	0,65 g	0,07 g

Les valeurs nutritionnelles **semblent** cohérentes

Mais lors de l'édition des valeurs nutritionnelles **le contrôle 100 est supérieur à 100** (il doit être compris entre 95 et 105) et la **teneur en eau est négative**.

Composition nutritionnelle détaillée pour 100 g

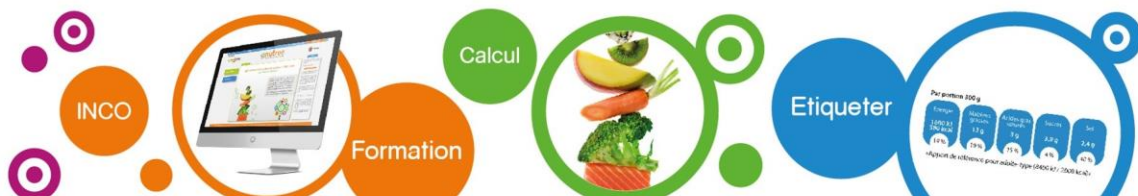
C100 = 106.09

Nutriments	Valeurs	Nutriments	Valeurs
Energie (kJ) / (kcal)	2 056 / 489	Matières grasses (g)	14,64
Eau (g)	-13,50	AGS (g)	9,22
Protéines (g)	11,18	AGMI (g)	3,34
Glucides (g)	76,50	AGPI (g)	0,81
Sucres (g)	23,98	Alcool (éthanol) (g)	0,00
Amidon (g)	42,54	Sodium (mg)	260,19
Polyols (g)	0,00	Sel (g)	0,65
Fibres (g)	3,00	Acides organiques (g)	0,00

La valeur de rendement est donc **ERRONNEE**, les pertes en eau indiquées (12%) sont supérieures à la quantité d'eau initialement présente dans le produit.

Dans ce cas, il faudra réaliser de nouvelles pesées, puis déterminer le nouveau rendement. Dans cet exemple le nouveau rendement obtenu est de 0,900 :

Description de l'opération unitaire +	Type de facteur de rendement	Valeur du facteur de rendement (0 à 5)
cuisson	perte en eau	0.900





Contrôle 100 PRODUIT

Les tableaux d'étiquetage nutritionnel et de composition détaillée pour 100 g sont les suivants :

Etiquetage nutritionnel

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g	par portion (10.00 g)
Energie	1 783 kJ / 423 kcal	179 kJ / 43 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	12,0 g 7,7 g	1,2 g 0,8 g
Glucides dont sucres	68,0 g 23,0 g	6,8 g 2,3 g
Protéines	9,6 g	1,0 g
Sel	0,34 g	0,03 g

Composition nutritionnelle détaillée pour 100 g

C100 = 100.30

Nutriments	Valeurs	Nutriments	Valeurs
Energie (kJ) / (kcal)	1 793 / 426	Matières grasses (g)	12,47
Eau (g)	7,45	AGS (g)	7,69
Protéines (g)	9,57	AGMI (g)	2,88
Glucides (g)	67,53	AGPI (g)	0,88
Sucres (g)	23,32	Alcool (éthanol) (g)	0,00
Amidon (g)	35,83	Sodium (mg)	134,67
Polyols (g)	0,00	Sel (g)	0,34
Fibres (g)	2,53	Acides organiques (g)	0,00

Avec ce nouveau rendement, **les valeurs nutritionnelles ont été réajustées** (les nutriments sont moins concentrés car la perte en eau est moins importante). Le **contrôle 100 produit est CORRECT** puisqu'il est de 100 et **l'humidité du produit correspond bien à celle d'un biscuit sec**.



Contrôle 100 PRODUIT

- Exemple 2 - Profil nutritionnel ingrédients mal renseigné : recette biscuit sec

- Valeurs nutritionnelles de la recette avec toutes les humidités renseignées :

Etiquetage nutritionnel

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g	par portion (10.00 g)
Energie	1 783 kJ / 423 kcal	179 kJ / 43 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	12,0 g 7,7 g	1,2 g 0,8 g
Glucides dont sucres	68,0 g 23,0 g	6,8 g 2,3 g
Protéines	9,6 g	1,0 g
Sel	0,34 g	0,03 g

Composition nutritionnelle détaillée pour 100 g

C100 = 100,30

Nutriments	Valeurs	Nutriments	Valeurs
Energie (kJ) / (kcal)	1 793 / 426	Matières grasses (g)	12,47
Eau (g)	7,45	AGS (g)	7,69
Protéines (g)	9,57	AGMI (g)	2,88
Glucides (g)	67,53	AGPI (g)	0,88
Sucres (g)	23,32	Alcool (éthanol) (g)	0,00
Amidon (g)	35,83	Sodium (mg)	134,67
Polyols (g)	0,00	Sel (g)	0,34
Fibres (g)	2,53	Acides organiques (g)	0,00

- Valeurs nutritionnelles de la recette où l'humidité sur les œufs liquides n'est pas renseignée :

Etiquetage nutritionnel

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g	par portion (10.00 g)
Energie	1 989 kJ / 473 kcal	199 kJ / 47 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	16,0 g 8,5 g	1,6 g 0,9 g
Glucides dont sucres	68,0 g 24,0 g	6,8 g 2,4 g
Protéines	13,0 g	1,3 g
Sel	0,43 g	0,04 g

Composition nutritionnelle détaillée pour 100 g

C100 = 100,06

Nutriments	Valeurs	Nutriments	Valeurs
Energie (kJ) / (kcal)	1 976 / 470	Matières grasses (g)	15,61
Eau (g)	0,11	AGS (g)	8,52
Protéines (g)	13,32	AGMI (g)	4,06
Glucides (g)	67,74	AGPI (g)	1,43
Sucres (g)	23,53	Alcool (éthanol) (g)	0,00
Amidon (g)	35,83	Sodium (mg)	173,63
Polyols (g)	0,00	Sel (g)	0,43
Fibres (g)	2,53	Acides organiques (g)	0,00

Contrôle 100 correct **MAIS** pourcentage d'humidité beaucoup trop faible par rapport au type de produit → impact sur les VN sur produit fini.

Il est donc important de bien renseigner l'humidité de tous ses ingrédients.



Contrôle 100 PRODUIT

3 Que faire en cas de contrôle 100 erroné ?

Dans un 1^{er} temps, **vérifier que les valeurs nutritionnelles de vos ingrédients sont bien renseignées**. Pour cela, vérifier que **l'eau des ingrédients est renseignée**. Si ce n'est pas le cas, et que l'eau n'est pas indiquée sur votre fiche technique fournisseur, référez-vous à la *fiche pratique contrôle profil ingrédient* qui vous explique comment calculer l'eau. Vérifiez alors le contrôle 100 des ingrédients de votre recette qui doit se situer entre 95 et 105 (exception faite de certains additifs et certaines épices et aromates).

Si tous les profils ingrédients sont bien renseignés et que le contrôle 100 sur produit fini est erroné, **vérifiez vos rendements**.



Afin d'obtenir un rendement plus fiable réalisez les pesées sur un plus grand nombre de produits, sur plusieurs lots de fabrication... et n'hésitez pas à nous questionner, dans certains secteurs d'activités le rendement doit être déterminé plutôt à partir des matières sèches.

4 Synthèse

Mauvais contrôle 100 sur produit

Taux d'humidité faible par rapport au type de produit

Signification : Toutes les quantités de nutriments contenues dans les ingrédients n'ont pas été prises en compte

Ce qu'il s'est passé : Lorsque vous avez renseigné les valeurs nutritionnelles des ingrédients issues de vos fiches techniques, vous avez pu obliger certains nutriments (ou l'eau) ou mal recopié les données

Solution : Revérifiez les contrôles 100 de tous les ingrédients de votre recette

Humidité négative

Signification : Plus de pertes en eau que d'eau contenue dans le produit

Ce qu'il s'est passé : Vos rendements sont erronés (car le produit ne peut pas perdre plus d'eau qu'il n'en contient) + vous avez peut-être mal renseigné certains profils

Solution : Vérifiez votre calcul du rendement. S'il est bon, réalisez de nouvelles pesées (sur un plus grand nombre de produits) + revérifiez les contrôles 100 de vos ingrédients

