



Comment calculer et consulter le Nutri-Score de ses produits ?

1 Renseigner le pourcentage F&L *

* % F&L = fruits et légumes, légumineuses

- Intégrer tous les ingrédients de la recette en étape 1 :

Nom de la recette : Pâtes carbonara
Dénomination de vente :

Code interne	Version	Libellé de l'ingrédient ou produit semi-fini	Quantité	Modifier	Supprimer
A0417	1	sel fin	1.5 g		
A0643	1	Gruyère	35 g		
A0683	1	oeuf entier	30 g		
A0687	1	Pâtes cuites	180 g		
A0688	1	Lardons cuits fumés	85 g		
A0689	1	Crème fraîche 30% MG	17 g		

Total recette : 0.349 kg

[Retour](#) [Valider](#)

- Passer à l'étape 2 en validant. Intégrer le rendement de cuisson [Cf. Fiche pratique « Déterminer le rendement de ses produits »] puis indiquer le pourcentage de fruits et légumes * de la recette.

Recette - gestion du process et Nutri-Score / étape 2

Famille de produit : PF01 - produit-fini - Gâteaux et biscuits
Code interne : PF5572
Version : 1
Nom de la recette : cookie amande
Dénomination de vente :

Description de l'opération unitaire : cuisson

Type de facteur de rendement : perte en eau

Valeur du facteur de rendement (0 à 5) : 0.900

Nutri-Score - quantité de « fruits & légumes » : 0.00 % (voir AIDE pour déterminer la valeur)

Nutri-Score - version utilisée : arrêté du 31 octobre 2017 (France) - RU version 18 du 18/06/2019 - QR version du v

[Retour étape 1](#) [Valider](#)



Pour vous aider à identifier quels ingrédients entrent dans le calcul du %F&L n'hésitez pas à consulter notre fiche pratique dédiée



Comment calculer et consulter le Nutri-Score de ses produits ?

Remarque : Pour tous les produits où le **pourcentage d'ingrédients NON F&L est supérieur à 60%**, il n'est **pas nécessaire de calculer le pourcentage précis** de F&L contenus dans le produit. En effet, pour le calcul du Nutri-Score des points peuvent être attribués aux F&L uniquement s'ils sont présents à au moins 40% dans le produit.

2 Editer le Nutri-Score du produit

- Valider l'étape 2. Le calcul se lance.
- Aller dans l'onglet « Etiquetage – par calcul », sélectionnez votre produit dans la liste des produits et éditer le PDF. En page 3 de celui-ci, vous trouverez le Nutri-Score de votre produit avec le détail des sous-notes négatives et positives ainsi que le score global attribué au produit :

	Energie (kJ)	AGS (g)	Sucres (g)	Sel (g)	F&L * (%)	Fibres (g)	Protéines (g)
V. INCO	849	3,2	2,9	1,6	0,0	2,9	8,4
0	<= 335	<= 1	<= 3,4	<= 0,2	<= 40	<= 3	<= 2,4
1	> 335	> 1	> 3,4	> 0,2	> 40	> 3	> 2,4
2	> 670	> 2	> 6,8	> 0,4	> 60	> 4,1	> 4,8
3	> 1 005	> 3	> 10	> 0,6	-	> 5,2	> 7,2
4	> 1 340	> 4	> 14	> 0,8	-	> 6,3	> 9,6
5	> 1 675	> 5	> 17	> 1	> 80	> 7,4	> 12
6	> 2 010	> 6	> 20	> 1,2			> 14
7	> 2 345	> 7	> 24	> 1,4			> 17
8	> 2 680	> 8	> 27	> 1,6			
9	> 3 015	> 9	> 31	> 1,8			
10	> 3 350	> 10	> 34	> 2			
11			> 37	> 2,2			
12			> 41	> 2,4			
13			> 44	> 2,6			
14			> 48	> 2,8			
15			> 51	> 3			
16				> 3,2			
17				> 3,4			
18				> 3,6			
19				> 3,8			
20				> 4			

* Fruits, légumes, légumineuses



Seuils applicables pour le cas général

