



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 ?

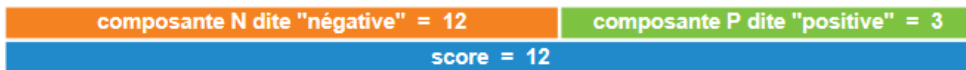
Remarque : Pour tous les produits où le **pourcentage d'ingrédients NON F&L est supérieur à 60%**, il n'est **pas nécessaire de calculer le pourcentage précis** de F&L contenus dans le produit. En effet, pour le calcul du Nutri-Score des points peuvent être attribués aux F&L uniquement s'ils sont présents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

