



Les aliments spécifiques bébé offrent
une sécurité et une qualité accrues pour tenir compte
de la fragilité du jeune enfant

UNE SUCCESSION DE « VERROUS DE SECURITE » GARANTIT LE HAUT NIVEAU DE PROTECTION DES ALIMENTS SPECIFIQUES POUR BEBES :

Conformément à la réglementation et depuis de nombreuses années...

❖ **Une absence de :**

- conservateur
- colorant
- édulcorant de synthèse
- arôme artificiel (sauf vanilline et méthylvanilline)

❖ **Une teneur en pesticides proche de 0** (< 1µg/100 g par pesticide)

❖ **Une teneur en nitrate très faible et maîtrisée, jusqu'à 20 fois inférieure à celle de l'alimentation courante.**

Mais aussi selon des mesures volontaires...

❖ Des **fournisseurs rigoureusement sélectionnés** sur leur compétence et leur fiabilité

❖ Des **cahiers des charges** des fournisseurs **très stricts** qui précisent :

- la sélection des terrains
- le mode de production agricole (dédié aux aliments infantiles)
- la définition de partenariats avec les agriculteurs
- le contrôle de conformité des matières premières avant l'utilisation en usine.

❖ Des **procédés de fabrication rigoureusement surveillés** : sélection des procédés, hygiène rigoureuse, surveillance constante humaine et informatique.

❖ Une **traçabilité** pour chaque lot de produit fabriqué **totale**ment maîtrisée.

A SAVOIR :

Les normes imposées aux aliments spécifiques bébé sont jusqu'à 100 fois plus strictes que celles imposées à l'alimentation courante pour tenir compte de la fragilité et de l'immaturation du jeune enfant.

Ainsi, les aliments spécifiques bébé (laits de suite, petits pots, petits plats) présentent pour les parents une alternative de choix et de qualité.

À titre d'exemple, pour la fabrication d'un petit pot/petit plat,
les 166 contrôles effectués sur chaque lot

correspondent à :

- 100 contrôles sur les matières premières alimentaires
- 6 contrôles sur les matériaux d'emballage ou au contact du produit
- 50 contrôles en cours de production
- 10 contrôles sur le produit fini

