Le NUTRISCORE permet d’informer sur la qualité nutritionnelle d’un produit en le positionnant sur une échelle à 5 niveaux associant des lettres à des couleurs. Ce calcul mis au point par des équipes de recherche internationales composées de scientifiques, de médecins et de nutritionnistes tient compte :

* des NUTRIMENTS et ALIMENTS à FAVORISER (fibres, protéines, fruits et légumes)
* de l’ENERGIE et des NUTRIMENTS à LIMITER (calories, acides gras saturés, sucres, sel.

1. ÉNERGIE :

Calories :

kcal/**100g**

2 • ACIDES GRAS SATURÉS

Teneur en acides gras saturés :

g/**100g**

3 • SUCRES

Teneur en sucres simples :

g/**100g**

4 • PROTÉINES

Teneur en protéines :

g/**100g**

5 • FIBRES

Teneur en fibres :

g/**100g**

6 • SEL

\*\* Comment est affichée votre teneur en sodium / sel ?

 Teneur pour 100g (g/100g) en sel ou sodium

7 • FRUITS, LÉGUMES, NOIX

Pourcentage de fruits, légumes, noix :

%

Important : Les données que vous nous donnez sur la qualité des échantillons vont constituer un des critères de classement des offres.