

Podwieczorki z Akademią Mistrza. Znakowanie wyrobów.

**Czy wiesz jak poprawnie konstruować wykaz składników?
Chciałbyś, aby Twoje produkty miały krótkie i przyjazne
dla klientów etykiety? Zastanawiasz się jak obliczać wartość
odżywczą na 100 g produktu?**

Weź udział w najnowszym Podwieczorku z Akademią Mistrza „Praktyczne kwestie znakowania wyrobów cukierniczych”. Dowiedz się jak poprawnie podawać informację o wartości odżywczej, deklorować alergeny i konstruować wykaz składników oraz przekonaj się na co zwracają uwagę inspekcje kontrolne. Odpowiedzi na nurtujące Cię pytania udzieli dr Agnieszka Szymecka-Wesołowska, ekspertka w dziedzinie prawa żywnościowego.



**Zapisz się na Podwieczorek
z Akademią Mistrza**

23.06 PIOTRKÓW TRYBUNALSKI

29.06 BYDGOSZCZ

30.06 POZNAŃ



**Rejestracja i szczegóły
na stronie internetowej
www.akademiamistrza.pl**



**Udział w spotkaniu
jest bezpłatny, a ilość
miejsc ograniczona!
Masz dodatkowe pytania?
Zadzwoń: 783 942 458**



PROWADZĄCA | TRENER
Dr Agnieszka Szymecka-Wesołowska

Prawnik, współpracowniczka i współzałożycielka Centrum Prawa Żywnościowego A. Szymecka-Wesołowska, D. Szostek sp.j. (www.food-law.pl). Wykłada prawo żywnościowe na Akademii Leona Koźmińskiego w Warszawie. Autorka wielu publikacji z zakresu prawa rolnego i żywnościowego w kraju i zagranicą. Trenerka prawa żywnościowego z wieloletnim doświadczeniem (przeprowadzonych kilkadziesiąt szkoleń dla pracowników firm spożywczych, a także przedstawicieli inspekcji urzędowej kontroli żywności). Redaktor naukowy i współautorka komentarzy do ustaw i rozporządzeń dot. bezpieczeństwa żywności.



**Akademia
Mistrza**
Kruszwica inspiruje

www.akademiamistrza.pl

KRUSZWICA