




## NOTICE TECHNIQUE

	COMPOSANTS POUR SACHETS REPAS				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Sarah Marcille	13/11/2024	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Thierry Lemoine ou Solenn Le Quilleuc	13/11/2024	
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	13/11/2024	P/O SCG

### 1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de composants pour sachet repas, à température ambiante.

Les spécifications de la présente notice technique constituent des « critères impératifs » au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre de référence, hormis les « critères cibles » qui correspondent à des standards souhaités.

Bien que non impératifs, les « critères cibles », constituent des éléments d'appréciation de l'offre du candidat au cours du processus d'appel d'offres.

### 2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

Les produits fournis par le titulaire satisfont,

- à la réglementation en vigueur ;
- aux dispositions de la présente notice technique.

### 3. DÉFINITIONS

#### 3.1. Taboulé

Mélange de blé concassé et d'un fin hachis de tomates, de persil, d'oignons et de feuilles de menthe, arrosé d'huile d'olive et de jus de citron.

#### 3.2. Lyophilisé

Se dit d'un produit alimentaire présenté sous forme déshydratée. Un produit lyophilisé est un aliment dont l'eau a été retirée par congélation rapide et séchage sous vide, permettant une conservation longue durée tout en préservant ses qualités nutritionnelles, son goût et sa texture. Il est léger et se réhydrate facilement en ajoutant de l'eau.

### 4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

#### 4.1. Critères analytiques applicables

Les critères analytiques sont présentés en annexe au CCTP.

#### 4.2. Critères emballages et conditionnement

L'aptitude au contact alimentaire doit être prouvée par le formulaire « déclaration de conformité », précisant les résultats des tests effectués et leur date, les conditions d'utilisation, le rapport volume/surface réel (...)/ ou document équivalent. Le fournisseur s'engage à apporter les justificatifs de conformité à l'aptitude au contact alimentaire dans un délai de 3 mois après validation du marché.

		Obligatoire	A favoriser
Conditionnement primaire	Matériau		Mono-matériau ; 100 % recyclable

## NOTICE TECHNIQUE

			Sans colle ultra-adhésive ni perturbateur de recyclage Sans plastiques rigides sombres non détectables par tri optique
	<b>Impression et étiquetage</b>	Sans huiles minérales	Sans colle ultra-adhésive Encres naturelles Encres avec faible migration
<b>Conditionnement secondaire</b>	<b>Matériau</b>		Si carton : certifié PEFC ou FSC Si plastique : sans colle ultra-adhésive ni perturbateur de recyclage ; mono-matériau ; 100 % recyclable
	<b>Impression et étiquetage</b>	Sans huiles minérales	Sans colle ultra-adhésive Encres naturelles Encres avec faible migration

**Stockage** : Le produit doit pouvoir être stocké sans réfrigération dans des conditions de température de -5° C à 40 °C.

### **5. LISTE DES ARTICLES ET SPÉCIFICATIONS ASSOCIÉES**

La liste des articles est présentée dans les tableaux ci-après.

Pour chaque ligne d'article, sont précisés le libellé, les poids nets (tolérances associées), la présentation des produits et leur conditionnement, les caractéristiques attendues (spécifications) ainsi que des critères cibles pris en compte dans l'analyse des offres au cours du processus d'appel d'offres.

Les **fiches techniques** transmises par le candidat conformément aux dispositions du DCE constituent un élément essentiel d'appréciation de la conformité de chaque article au regard des critères impératifs, ainsi que d'évaluation au regard des critères cibles.

Les spécifications des fiches techniques correspondant aux critères cibles deviennent des exigences contractuelles vis-à-vis du titulaire au cours de l'exécution de l'accord-cadre à bons de commandes.

## NOTICE TECHNIQUE

Ligne	Libellé	Présentation / conditionnement	Critères impératifs de conformité	Critères cibles
L1	Salade en boîte stérilisée type "taboulé"	Présentation en conserves avec opercule (ouverture facile), numéro de lot et DDM	Féculents : boulghour, semoule, ... Légumes 20% minimum Produit stable à température ambiante Prêt à consommer froid	200-300g Minimum de conservation des produits de 2 ans Minimum apport calorique de 350 kcal au 100 g Répartition des apports nutritionnels telle que : 10 à 20 % de protéines, 40 à 45 % de glucides, 35 à 40 % de lipides Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Taux de sel le plus faible possible Sans colorant Sans sucre ajouté Sans conservateur Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Si thon : issu d'une filière pêche durable type MSC ou équivalent Si volaille : née, élevée, abattue et transformée dans un même pays
L2	Salade en boîte stérilisée type "salade niçoise"	Présentation en conserves avec opercule (ouverture facile), numéro de lot et DDM	Thon précuit 20 % minimum Légumes 20% minimum Féculents : pommes de terre, riz, ... Produit stable à température ambiante Prêt à consommer froid	
L3	Salade en boîte stérilisée type "salade de pâtes"	Présentation en conserves avec opercule (ouverture facile), numéro de lot et DDM	Pâtes à base de semoule de blé dur 15 % minimum Légumes 20% minimum A base de volaille Produit stable à température ambiante Prêt à consommer froid	
L4	Assortiment de plats kasher microondables	Barquette microondable avec opercule (ouverture facile), numéro de lot et DDM	Produit stable à température ambiante Prêt à consommer froid	250-350g Minimum 2 recettes en panaché Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Répartition des apports nutritionnels telle que : 10 à 20 % de protéines, 40 à 45 % de glucides, 35 à 40 % de lipides Taux de sucre le plus faible possible Sans colorant Sans sucre ajouté Sans conservateur Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement

## NOTICE TECHNIQUE

<b>L5</b>	<b>Cup de nouilles asiatiques au poulet déshydratée</b>	Cup Par carton	Nouilles instantanées à base de semoule de blé dur 60% minimum Prêt à consommer après réhydratation avec de l'eau chaude Temps de préparation rapide	50-100g Pas de glutamate Sans colorant Sans sucre ajouté Si volaille : née, élevée, abattue et transformée dans un même pays
<b>L6</b>	<b>Sachet de nouilles asiatiques au poulet déshydraté</b>	Sachet Par carton	Nouilles instantanées à base de semoule de blé dur 60% minimum Prêt à consommer après réhydratation avec de l'eau chaude Temps de préparation rapide	Taux de sel le plus faible possible Répartition des apports nutritionnels telle que : 10 à 20 % de protéines, 40 à 45 % de glucides, 35 à 40 % de lipides Nombre d'additifs limités Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Morceaux de poulet déshydratés
<b>L7</b>	<b>Repas lyophilisé végétarien</b>	Sachet avec fermeture zip et ligne d'eau, ouverture facile, numéro de lot et DDM	Produit stable à température ambiante Prêt à consommer après réhydratation avec de l'eau chaude	Poids net entre 100g à 260g Minimum de conservation du produit de 2 ans Minimum apport calorique de 400 kcal au 100g Répartition des apports nutritionnels telle que : 10 à 20 % de protéines, 40 à 45 % de glucides, 35 à 40 % de lipides
<b>L8</b>	<b>Repas lyophilisé à base de poisson ou de viande</b>	Sachet avec fermeture zip et ligne d'eau, ouverture facile, numéro de lot et DDM	Protéine animale 8% minimum Sans porc Produit stable à température ambiante Prêt à consommer après réhydratation avec de l'eau chaude	Temps de préparation de 10 minutes maximum Sans additif Sans conservateur Sans colorant Ingrédients 100% naturels Minimum 10% de protéines Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Si présence de bœuf : né, élevé, abattu et transformé dans un même pays Si présence de volaille : née, élevée, abattue et transformée dans un même pays Si poisson : issu d'une filière pêche durable type MSC ou équivalent

## NOTICE TECHNIQUE

L9	<b>Snack salé en forme de chips type "Pringles" ou équivalent</b>	Boite avec opercule (ouverture facile), numéro de lot et DDM Par 12	Pommes de terre déshydratées 40% minimum Chips de pomme de terre en forme de paraboloïde hyperbolique	40g Taux de sel le plus faible possible Taux de MG dont AG saturés le plus faible possible Taux de sucre le plus faible possible
L10	<b>Snack salé en forme de chips type "Pringles" ou équivalent saveur pimentée</b>	Boite avec opercule (ouverture facile), numéro de lot et DDM Par 12	Pommes de terre déshydratées 40% minimum Chips de pomme de terre en forme de paraboloïde hyperbolique	
L11	<b>Snack salé en forme de chips type "Pringles" ou équivalent saveur paprika</b>	Boite avec opercule (ouverture facile), numéro de lot et DDM Par 12	Pommes de terre déshydratées 40% minimum Chips de pomme de terre en forme de paraboloïde hyperbolique	
L12	<b>Snack salé en forme de chips type "Pringles" ou équivalent saveur oignon</b>	Boite avec opercule (ouverture facile), numéro de lot et DDM Par 12	Pommes de terre déshydratées 40% minimum Chips de pomme de terre en forme de paraboloïde hyperbolique	
L13	<b>Kit de réchauffage</b>	Pochon ou boite	Kit composé au minimum d'une boite d'allumettes résistante à l'humidité (environ 38 allumettes), d'un réchaud jetable, d'une pince de préhension et de 2 pastilles combustibles	