



NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	MARCHÉ DE SANDWICHES ET PRODUITS ALIMENTAIRES DE VENTE À EMPORTER				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Philippine Letellier	31/01/2025	PL
	Approbateur	Référent qualité	VEC Thierry Lemoine ou Solenn Le Quilleuc	31/01/2025	
	Valideur	Cheffe DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	31/01/2025	SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de sandwiches et de produits alimentaires (à consommer chaud ou froid selon les recettes) destinés à la vente à emporter, à l'état frais.

Toutes les exigences transcrites dans les notices techniques sont des critères impératifs au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande hormis les critères dits « cibles » qui correspondent à des standards souhaités non impératifs mais susceptibles de constituer des éléments d'appréciation de l'offre du candidat au cours du processus d'appel d'offres.

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

Le sandwich est composé d'une base de pain en proportions variables suivant la recette (40 à 60% du poids total mis en œuvre) et d'une garniture à base de viande, charcuterie, produit de la mer, de légumes et/ou du beurre accompagnés ou non de sauce et condiment(s). L'ensemble obtenu, emballé en une portion individuelle, correspond à un encas de denrées préparées et consommables en l'état (gamme des produits nomades).

Le **pain complet** est une variété de sandwich composé de farine complète.

Le **pain polaire** ou suédois ou nordique est une variété de sandwich composé de farine de seigle et de farine blé.

Le **pain viennois** est une variété de sandwich à croûte souple.

Le wrap est une variété de sandwich constitué d'une fine galette de blé (45 à 50% du poids total mis en œuvre) enroulée autour d'une garniture.

Le beurre est un corps gras alimentaire onctueux qu'on obtient en battant la crème du lait. Le beurre est un produit laitier 100 % naturel constitué (pour le beurre classique) de 82 % de matière grasse (MG) et de 16 % d'eau (les 2 % restant incluent des protéines, glucides, minéraux...). Le beurre ne contient ni arôme artificiel, ni additif.

La mayonnaise est une sauce condimentaire obtenue en émulsionnant une ou plusieurs huiles végétales alimentaires dans une phase aqueuse constituée par du vinaigre, l'émulsion huile dans eau étant produite en utilisant du jaune d'œuf. La mayonnaise peut contenir des ingrédients facultatifs conformément aux dispositions fixées (Code européen de bonnes pratiques Mayonnaise, 2019).

Les matières grasses totales doivent représenter un pourcentage minimum de 70 % tenant compte du maintien de la qualité, des contraintes physiques nécessaires à la stabilité de l'émulsion et des écarts inévitables de fabrication.

NOTICE TECHNIQUE

Le jaune d'œuf (jaune d'œuf de poule techniquement pur) doit représenter un pourcentage minimum de 5 %, pourcentage exprimé par rapport à 100 % de la formule totale. Le jaune d'œuf techniquement pur signifie qu'il est toléré 20 % d'albumen par rapport au jaune d'œuf.

Les vinaigres de fermentation conformes à la réglementation doivent être présents selon les bonnes pratiques de fabrication.

La rosette répond aux définitions et aux caractéristiques mentionnées dans le Code des Usages de la Charcuterie (2024).

La coppa répond aux définitions et aux caractéristiques mentionnées dans le Code des Usages de la Charcuterie (2024).

Le Jambon cru/speck répond aux définitions et aux caractéristiques mentionnées dans le Code des Usages de la Charcuterie (2024).

Le jambon de porc cuit répond aux définitions et aux caractéristiques mentionnées dans le Code des Usages de la Charcuterie (2024). L'épaule cuite est exclue.

Les lardons ou la poitrine de porc répondent aux définitions et aux caractéristiques mentionnées dans le Code des Usages de la Charcuterie (2024).

Le filet (blanc) de poulet cuit répond aux définitions et aux caractéristiques mentionnées dans le code des produits à base de volaille (2024).

Le thon est de préférence du thon albacore (*Tunnus albacares*) ou listao (*Katsuwonus pelamis*), ne comportant pas de muscle rouge, d'hématome, d'écaille et d'épine.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

4.1. Spécifications des produits

Les recettes doivent intégrer des critères nutritionnels avancés, comme privilégier les matières grasses riches en oméga-3 (huile de colza, huile de noix ou huile de lin) plutôt que l'huile de tournesol et des ingrédients riches en oméga-3 comme les graines (chia, lin, noix...). Inclure des sources de protéines de qualité comme les légumineuses. Optimiser le profil nutritionnel, en augmentant la teneur en protéine, en diminuant la part des acides gras saturés, les sucres et sels ajoutés.

Les sandwichs doivent rester frais 72 heures après fabrication.

Le pain doit être moelleux, épais avec une mie aérée.

La charcuterie utilisée comme ingrédient doit présenter des teneurs en nitrites / nitrates conformes au plan d'action de réduction de l'utilisation des additifs nitrites/nitrates dans les aliments : les fiches techniques transmises par le candidat doivent indiquer les teneurs en nitrites/nitrates pour les produits de charcuterie concernés.

4.2. Critères analytiques applicables

Les critères analytiques sont ceux de la réglementation en vigueur et ceux publiés par la fédération du commerce et de la distribution (FCD).

4.3. 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.

NOTICE TECHNIQUE

		Critères impératifs de conformité	Critères cibles
Conditionnement primaire	Matériau	Déclaration d'absence de bisphénol A d'autres bisphénols et dérivés des bisphénols dangereux obligatoire	Plastique recyclable
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra adhésive	Encres naturelles Encres avec faible migration Sans huiles minérales
Conditionnement secondaire	Matériau	Si carton : optimisation du vide dans le carton	Si carton : certifié FSC ou PEFC
	Impression et étiquetage	Si emballage carton : pas d'étiquettes Si emballage plastique : sans colle ultra adhésive	Encres naturelles Encre avec faible migration Sans huiles minérales

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

		Critères impératifs		Critères cibles	
	Libellé générique	Poids net ou calibre	Présentation & utilisation	PCB	Spécifications techniques (les % sont exprimés sur le produit fini)
	Les sandwiches club pain de mie				Garniture entre 40 et 55% Nombre d'additifs limité
1	Sandwich jambon fromage	110-160 g	Barquette conditionnée sous atmosphère modifiée Pain de mie carré coupé en triangle	12 maximum	Jambon cuit supérieur entre 25 et 30 % Emmental ou cheddar ≥ 15 %
2	Sandwich jambon beurre	110-160 g	Barquette conditionnée sous atmosphère modifiée Pain de mie carré coupé en triangle	12 maximum	Jambon cuit supérieur entre 29 et 40 % Beurre entre 8 et 12%
3	Sandwich poulet rôti mayonnaise allégée	110-160 g	Barquette conditionnée sous atmosphère modifiée Pain de mie carré coupé en triangle	12 maximum	Poulet 100% filet entre 20 et 30 % Salade Mayonnaise allégée ≤ 15 %
4	Sandwich poulet	110-160 g	Barquette conditionnée sous atmosphère modifiée Pain de mie carré coupé en triangle	12 maximum	sauf œuf : Poulet rôti 100% filet ≥ 15 % Mayonnaise ≤ 15 % Salade
5	Sandwich poulet rôti œuf et/ou fromage	110-160 g	Barquette conditionnée sous atmosphère modifiée Pain de mie carré coupé en triangle	12 maximum	Poulet rôti 100% filet ≥ 14 % Œuf ≥ 10 % Fromage pasteurisé ≥ 10 % Mayonnaise ≤ 15 %
6	Sandwich végétarien	110-160 g	Barquette conditionnée sous atmosphère modifiée Pain de mie carré coupé en triangle	12 maximum	Crudités dont salade et tomates Fromage pasteurisé ≥ 9 %
7	Sandwich rosette ou coppa	110-160 g	Barquette conditionnée sous atmosphère modifiée Pain de mie carré coupé en triangle	12 maximum	Rosette ou coppa supérieure entre 28 et 38 % Beurre
8	Sandwich thon œuf	110-160 g	Barquette conditionnée sous atmosphère modifiée Pain de mie carré coupé en triangle	12 maximum	Thon ≥ 15 % Œuf dur ≥ 10 % Mayonnaise ≤ 15 %

NOTICE TECHNIQUE

	Les sandwiches club pain polaire/suédois				Garniture entre 42 et 55 % Nombre d'additifs limité
9	Sandwich saumon	120-150 g	Barquette conditionnée sous atmosphère modifiée Pain de mie carré type nordique, polaire ou suédois coupé en triangle	8 maximum	Saumon cuit et saumon fumé ≥ 15 % Autres ingrédients : jus de citron, échalote, ciboulette
10	Sandwich jambon cheddar	120-150 g	Barquette conditionnée sous atmosphère modifiée Pain de mie carré type nordique, polaire ou suédois coupé en triangle	8 maximum	Jambon cuit supérieur entre 20 et 30 % Cheddar ≥ 10 %
	Les sandwiches club maxi				Garniture entre 42 et 55 % Nombre d'additifs limité
11	Sandwich poulet mayonnaise	180-240 g	Pain de mie carré coupé en triangle Présenté par 2 ou 3 dans la barquette conditionnée sous atmosphère modifiée	8 maximum	Pain de mie complet Poulet rôti 100% filet ≥ 15 % mayonnaise ≤ 15 % Salade
12	Sandwich jambon cheddar	180-240 g	Pain de mie carré coupé en triangle Présenté par 2 ou 3 dans la barquette conditionnée sous atmosphère modifiée	8 maximum	Jambon cuit supérieur ≥ 25 % Cheddar ≥ 8%
13	Sandwich jambon emmental	180-240 g	Pain de mie carré coupé en triangle Présenté par 2 ou 3 dans la barquette conditionnée sous atmosphère modifiée	8 maximum	Jambon cuit supérieur ≥ 12 % Emmental ≥ 8 %
14	Sandwich thon œufs et/ou crudités	180-240 g	Pain de mie carré coupé en triangle Présenté par 2 ou 3 dans la barquette conditionnée sous atmosphère modifiée	8 maximum	Thon ≥ 14 % Œuf dur ≥ 8 % Salade

NOTICE TECHNIQUE

	Les wraps froid				Garniture entre 50 et 55 % Nombre d'additifs limité
15	Wrap poulet	180-220 g	Tortilla ou galette à la farine de blé enroulée , coupée en deux dans un fourreau, emballée en film flow pack et conditionnée sous atmosphère modifiée	8 maximum	Blanc de poulet supérieur ou filet de poulet ≥ 20 % Crudités
16	Wrap saumon	180-220 g	Tortilla ou galette à la farine de blé enroulée , coupée en deux dans un fourreau, emballée en film flow pack et conditionnée sous atmosphère modifiée	8 maximum	Saumon cuit et saumon fumé ≥ 10 % Sauce à base de crème, de yaourt ou de fromage frais pasteurisé avec des herbes aromatiques
17	Wrap chèvre crudités	180-220 g	Tortilla ou galette à la farine de blé enroulée , coupée en deux dans un fourreau, emballée en film flow pack et conditionnée sous atmosphère modifiée	8 maximum	fromage de chèvre ≥ 4% Sauce à base de crème, de yaourt ou de fromage frais pasteurisé avec des herbes aromatiques Crudités type tomates et/ou concombre ≥ 10%
18	Wrap thon	180-220 g	Tortilla ou galette à la farine de blé enroulée , coupée en deux dans un fourreau, emballée en film flow pack et conditionnée sous atmosphère modifiée	8 maximum	Thon ≥ 10% Sauce à base de crème, de yaourt ou de fromage frais pasteurisé avec des herbes aromatiques Tomates marinées mi- séchées ≥ 5 %
	Les wraps micro-ondables				Garniture entre 50 et 55 % Nombre d'additifs limité
19	Wrap poulet fromage	180-220 g	Tortilla ou galette à la farine de blé enroulée , coupée en deux dans un fourreau, emballée en film flow pack Produit réchauffable au four à micro-ondes	8 maximum	Blanc de poulet supérieur ou filet de poulet ≥ 20 % fromage fondu 4% minimum Réchauffage en moins de 4 minutes
20	Wrap végétarien	180-220 g	Tortilla ou galette à la farine de blé enroulée , coupée en deux dans un fourreau, emballée en film flow pack Produit réchauffable au four à micro-ondes	8 maximum	fromage pasteurisé ≥ 15% légumes ≥ 10% Réchauffage en moins de 4 minutes

NOTICE TECHNIQUE

	Les baguettes				Garniture entre 46 et 55 % Nombre d'additifs limité
21	Baguette jambon emmental	130-180 g	Baguette de pain allongée avec au moins un bout arrondi Présentée dans un film flow pack	12 maximum	Jambon cuit supérieur entre 20 et 30% Emmental ≥ 15 %
22	Baguette poulet	130-180 g	Baguette de pain allongée avec au moins un bout arrondi Présentée dans un film flow pack	12 maximum	Poulet 100% filet ≥ 15 % Mayonnaise allégée ≤ 14 %
23	Baguette thon	130-180 g	Baguette de pain allongée avec au moins un bout arrondi Présentée dans un film flow pack	12 maximum	Thon ≥ 15 % Œuf dur ≥ 10 % Et/ou crudités ≥ 10 % Mayonnaise allégée ≤ 14 %
	Les baguettes maxi pain viennois				Garniture entre 46 et 55 % Nombre d'additifs limité
24	Baguette thon œuf	230-270 g	Baguette de pain type viennois allongée avec au moins un bout arrondi Présentée dans un film flow pack	10 maximum	Thon ≥ 15 % Œuf dur ≥ 10 %
25	Baguette poulet rôti	230-270 g	Baguette de pain type viennois allongée avec au moins un bout arrondi Présentée dans un film flow pack	10 maximum	Poulet 100% filet ≥ 15 % Œuf dur ≥ 8 % Salade
26	Baguette viande de charcuterie	230-270 g	Baguette de pain type viennois allongée avec au moins un bout arrondi Présentée dans un film flow pack	10 maximum	Viande de charcuterie ≥ 15 % Salade
27	Baguette jambon œuf	230-270 g	Baguette de pain type viennois allongée avec au moins un bout arrondi Présentée dans un film flow pack	10 maximum	Jambon cuit supérieur ≥ 12 % Œuf dur ≥ 8 %
28	Baguette jambon fromage	230-270 g	Baguette de pain type viennois allongée avec au moins un bout arrondi Présentée dans un film flow pack	10 maximum	Jambon cuit supérieur ≥ 12 % Fromage pasteurisé ≥ 8 %

NOTICE TECHNIQUE

	Les salades				
29	Salade de pâtes, poulet, œuf, crudités	250-320 g	Salade prête à l'emploi en barquette conditionnée sous atmosphère modifiée Sauce conditionnée individuellement Fourchette incluse	6 maximum	Pâtes de qualité supérieure entre 20 et 35 % Poulet 100% filet ≥ 10 % Crudités œuf dur
30	Salade de féculent, poulet, crudités	250-320 g	Salade prête à l'emploi en barquette conditionnée sous atmosphère modifiée Sauce conditionnée individuellement Fourchette incluse	6 maximum	Féculent entre 20 et 35 % Poulet 100% filet ≥ 10 % Crudités
31	Salade de pâtes fromage crudités	250-320 g	Salade prête à l'emploi en barquette conditionnée sous atmosphère modifiée Sauce conditionnée individuellement Fourchette incluse	6 maximum	Pâtes de qualité supérieure entre 35 et 55 % Fromage pasteurisé ≥ 6 % Crudités
32	Salade pâtes jambon cru, crudités	250-320 g	Salade prête à l'emploi en barquette conditionnée sous atmosphère modifiée Sauce conditionnée individuellement Fourchette incluse	6 maximum	Pâtes de qualité supérieure entre 35 et 55 % Jambon cru/speck ou coppa ≥ 10 % Mozzarella ≥ 6 % Crudités
33	Salade de pâtes, jambon cuit, fromage	250-320 g	Salade prête à l'emploi en barquette conditionnée sous atmosphère modifiée Sauce conditionnée individuellement Fourchette incluse	6 maximum	Pâtes de qualité supérieure entre 35 et 55 % Jambon cuit supérieur ≥ 8% Emmental
34	Salade de féculent, thon, crudités	250-320 g	Salade prête à l'emploi en barquette conditionnée sous atmosphère modifiée Sauce conditionnée individuellement Fourchette incluse	6 maximum	Féculent entre 20 et 35 % Thon ≥ 12 % Crudités
35	Carottes râpées	160-200 g	Barquette conditionnée sous atmosphère modifiée Sauce conditionnée individuellement Fourchette incluse	6 maximum	Carottes râpées crues Jus de citron

NOTICE TECHNIQUE

36	Taboulé	160-200 g	Barquette conditionnée sous atmosphère modifiée Sauce conditionnée individuellement Fourchette incluse	6 maximum	Semoule de blé dur, tomates crues, poivrons crus, raisins secs
	Les Pâtes cuisinées à réchauffer				Pâtes au blé dur de qualité supérieure entre 45 et 55 %, contenant de l'œuf, nombre d'additifs limité
37	Pâtes à la bolognaise	280-400 g	Boîte à réchauffer au four à micro-ondes	6 maximum	Viande de bœuf ≥ 12 % Sauce tomate Réchauffage en moins de 4 minutes
38	Pâtes à la carbonara	280-400 g	Boîte à réchauffer au four à micro-ondes	6 maximum	Crème fraîche Lardons cuits fumés supérieurs ou poitrine de porc cuite supérieure ≥ 13% Parmesan ≥ 0,5 % Jaune d'œuf cuit dans la sauce Réchauffage en moins de 4 minutes
39	Pâtes aux fromages	280-400 g	Boîte à réchauffer au four à micro-ondes	6 maximum	3 à 4 fromages Réchauffage en moins de 4 minutes
40	Pâtes au saumon	280-400 g	Boîte à réchauffer au four à micro-ondes	6 maximum	Crème fraîche Saumon fumé ≥ 6 % Vin blanc Citron Réchauffage en moins de 4 minutes
41	Pâtes au poulet	280-400 g	Boîte à réchauffer au four à micro-ondes	6 maximum	Poulet ≥ 10 % Réchauffage en moins de 4 minutes
42	Pâtes jambon emmental	280-400 g	Boîte à réchauffer au four à micro-ondes	6 maximum	Crème fraîche Jambon supérieur ≥ 8% Emmental ≥ 6 % Réchauffage en moins de 4 minutes
43	Pâtes jambon champignons	280-400g	Boîte à réchauffer au four à micro-ondes	6 maximum	Crème fraîche Jambon supérieur ≥ 8% Champignons ≥ 6% Réchauffage en moins de 4 minutes
44	Pâtes au thon	280-400 g	Boîte à réchauffer au four à micro-ondes	6 maximum	Thon ≥ 8 % Réchauffage en moins de 4 minutes

NOTICE TECHNIQUE

	Les snack à réchauffer				
45	Snack 1 - Cheese burger	120-180 g	Produit à base de pain et de garniture avec viande et fromage, à réchauffer au four à micro-ondes	6 maximum	Réchauffage en moins de 4 minutes
46	Snack 2 - Cheese burger grand format	180-230 g	Produit à base de pain et de garniture avec viande et fromage, à réchauffer au four à micro-ondes	6 maximum	Réchauffage en moins de 4 minutes
47	Snack 3 – Hors cheese Burger	120-180 g	Produit à base de pain et de garniture avec viande et fromage, à réchauffer au four à micro-ondes	6 maximum	Réchauffage en moins de 4 minutes
	Les desserts				
48	Part de flan pâtissier	90-110 g	Emballé individuellement	/	/
49	Part de fondant chocolat	90-110 g	Emballé individuellement	/	/
50	Part de tarte normande	90-110 g	Emballé individuellement	/	/
51	Gâteau double chocolat	70-120 g	Emballé individuellement	/	/
52	Gâteau caramel	70-120 g	Emballé individuellement	/	/
53	Gâteau chocolat au lait	70-120 g	Emballé individuellement	/	/
54	Dessert lacté vanille	150-250 g	Format bouteille	/	Arôme naturel
55	Dessert lacté fraise ou framboise	150-250 g	Format bouteille	/	Arôme naturel