


# NOTICE TECHNIQUE

	Viandes Cuites n°1				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Stéphanie le Cour Grandmaison	18/12	SCG
	Approbateur	Responsable Qualité	Solenn LE QUILLEUC	20/12	SLQ
	Valideur	Cheffe DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	18/12	SCG

## 1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de **produits de viandes cuites** réfrigérées.

Certaines 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 et :

- au code CIDEF des bonnes pratiques des produits à base de volailles;
- aux dispositions de la norme AFNOR NF V 46-003 d'août 1997 relative aux viandes sans additif et cuites dans leur conditionnement final, ou toute norme équivalente (ne concerne pas les viandes de bœuf hachées cuites).

## 3. DÉFINITIONS

### Viande de bovin :

La viande pourra provenir des catégories d'animaux suivantes : vaches, génisses, bœufs. Sont exclus des approvisionnements les taureaux et les jeunes bovins.

Les viandes doivent prioritairement être issues **d'animaux nés, élevés, abattus et transformés dans un seul et même Etat membre de l'Union Européenne** pour lesquels il est possible de connaître **l'exploitation d'origine, la date de naissance, le lieu et la date d'abattage**. L'industriel doit garantir la traçabilité des informations correspondantes pour l'ensemble des lots fabriqués.

### Viande de veau :

Les produits sont issus d'animaux de moins de 8 mois appartenant à la catégorie V. Les carcasses sélectionnées ont une coloration rosée clair à rosée. L'étiquetage doit mentionner l'âge à l'abattage conformément à la réglementation.

Les viandes doivent prioritairement être issues **d'animaux nés, élevés, abattus et transformés dans un seul et même Etat membre de l'Union Européenne** pour lesquels il est possible de connaître **l'exploitation d'origine, la date de naissance, le lieu et la date d'abattage**. L'industriel doit garantir la traçabilité des informations correspondantes pour l'ensemble des lots fabriqués.

### Viande de porc :

La viande de porc est issue de mâles et de femelles d'un poids carcasse compris entre 70 et 110 kg

## NOTICE TECHNIQUE

Les viandes doivent prioritairement être issues **d'animaux nés, élevés, abattus et transformés dans un seul et même Etat membre de l'Union Européenne** pour lesquels il est possible de connaître **l'exploitation d'origine, la date de naissance, le lieu et la date d'abattage**. L'industriel doit garantir la traçabilité des informations correspondantes pour l'ensemble des lots fabriqués.

### Viande de dinde :

Les viandes de dinde doivent être issues de dindonneaux mâles ou femelles abattus à l'âge de 25 semaines maximum nés, élevés et abattus dans un seul et même Etat membre de l'Union Européenne ou pays tiers pour lesquels il est possible de connaître le lieu et date d'abattage ainsi que les informations précises relatives aux conditions d'élevage (habitat, alimentation, région d'engraissement).

Les carcasses des animaux et les produits de découpe doivent être conformes aux exigences réglementaires relatives à la Classe A, en particulier sans plumes ni sicots, ni hématomes ni gelures. Seul un procédé de refroidissement à sec est autorisé. Les animaux doivent avoir reçu une alimentation 100% à base de végétaux, minéraux et vitamines. L'industriel doit garantir la traçabilité des informations correspondantes pour l'ensemble des lots fabriqués.

### Viande cuite :

Les viandes cuites doivent être élaborées à partir de viande répondant aux définitions des espèces concernées.

Les viandes utilisées sont découpées en muscles, en pièces ou en morceaux. Les muscles ne sont ni reconstitués, ni attendris, ni injectés, et de manière générale, ils ne doivent avoir subi aucun traitement détruisant leur intégrité.

Elles peuvent être cuites accompagnées de tout ou partie de fruits, de légumes, de champignons, de plantes aromatiques, d'arômes naturels, d'épices et de sel de cuisine. La masse maximale de l'ensemble de ces ingrédients réhydratés ne doit pas représenter plus de 3 % de la masse totale du produit à la fermeture du conditionnement.

Les additifs et les ingrédients suivants ne sont pas autorisés :

- ✓ eau additionnelle ;
- ✓ gélatine ;
- ✓ protéines végétales et protéines de lait ;
- ✓ caramel naturel ou de synthèse.

Les produits ne sont pas traités en salaison.

## **4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES**

### **4.1. Spécifications des produits**

#### **4.1.1. DLC**

<b>DLC restante</b>	La durabilité restante à la livraison est de préférence supérieure au 2/3 de la DLC totale prescrite par le fabricant et au minimum égale à la moitié de cette dernière.
---------------------	--

#### **4.1.2. Interdictions**

Sont interdites :

- Les viandes séparées mécaniquement
- La viande de cheval
- Les viandes et produits à base de viande issus d'animaux provenant de pays tiers ayant reçu des antimicrobiens pour favoriser la croissance ou augmenter le rendement.

A cet effet et en application de l'arrêté du 21 février 2022, les exploitants doivent sans attendre :

- collecter des informations sur la provenance des animaux dont sont issus les viandes et produits à base de viande acquis ;
- évaluer le risque que les animaux dont sont issus les viandes et produits à base de viande aient reçu des médicaments antimicrobiens pour favoriser la croissance ou augmenter le rendement ;

## NOTICE TECHNIQUE

- mettre en œuvre des mesures d'atténuation du risque si celui-ci n'est pas négligeable ; ces mesures peuvent comprendre des démarches tendant à obtenir des exportateurs tout élément garantissant que les viandes et produits à base de viande proviennent bien d'animaux n'ayant pas reçu des médicaments antimicrobiens pour favoriser la croissance ou augmenter le rendement.

### 4.1.3. Indication des origines

Conformément à la réglementation en vigueur l'origine ou la provenance des viandes bovines (y compris la viande bovine hachée), porcines, ovines ou de volailles doit être indiquée aux consommateurs dans les établissements de restauration collective et ceux proposant des plats à emporter ou à consommer sur place par l'une ou l'autre des mentions suivantes :

- 1) « Origine : (nom du pays) », lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage de l'animal dont sont issues les viandes ont eu lieu dans le même pays ;
- 2) Pour la viande bovine uniquement : « Né et élevé : (nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) », lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents ;
- 3) Pour la viande porcine, ovine et de volaille : « Élevé : (nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) », dans les autres cas que celui mentionné au 1).

Ces mentions doivent être communiquées par le titulaire au pouvoir adjudicateur en les faisant apparaître sur les fiches techniques ou sur les étiquettes des produits livrés.

### 4.2. Critères analytiques applicables

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

Il est rappelé que le titulaire doit assurer une veille réglementaire et technique et prendre en compte toute évolution survenant en cours d'exécution du contrat afin de livrer des produits conformes tout au long du marché.

### 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.

		Obligatoires	À favoriser
<b>Conditionnement primaire</b>	<b>Matériau</b>		
	<b>Impression et étiquetage</b>	Sans colle ultra adhésive Sans huiles minérales	Encres naturelles Encres avec faible migration
<b>Conditionnement secondaire</b>	<b>Matériau</b>	Si carton : optimisation du vide dans le carton	Si carton : certifié PEFC ou FSC Si plastique : 100% recyclable et/ou biosourcé, mono-matériau
	<b>Impression et étiquetage</b>	Sans huiles minérales	Si carton : pas d'étiquette Si plastique : sans colle ultra adhésive Encres naturelles Encres avec faible migration

## 5. LISTE DES ARTICLES ET SPÉCIFICATIONS ASSOCIÉES

## NOTICE TECHNIQUE

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	Code EdA	Libellé générique	Poids net / calibre	Conditionnement	Critères impératifs	Critères cibles
L1	E4450	Rôti de filet de dinde cuit sous vide	1,5-2,5 kg	Produit présenté individuellement sous vide.	Viande de filet (muscles pectoraux), sans peau, assemblée en rôti, non saumurée, non hydratée. Le nombre de morceaux de viande constituant le rôti est au maximum de 3 par kg. Pièces présentées en rôti, non bardé. Exsudat de cuisson autorisé : 5 à 15 %. Assaisonné.	Sans additifs artificiels et exhausteurs de goût Taux de sel réduit
L2	E4445	Bœuf braisé cuit sous vide	1,5 -2,5 kg	Produit présenté individuellement sous vide.	Origine anatomique : paleron, gîte noix et basse côte à braiser (codes OFIVAL 1313, 1131 et 1322), désossés, parés, dégraissés et sans aponévrose. Pièces de forme régulière cylindrique. Sur l'ensemble d'une livraison, le diamètre doit être homogène. Le produit peut être pré rôti avant cuisson. Exsudat de cuisson autorisé : 30 % maximum. Assaisonné.	Sans additifs artificiels et exhausteurs de goût Taux de sel réduit
L3	E4446	Rôti de bœuf standard cuit sous vide	1,5-2,5 kg	Produit présenté individuellement sous vide.	Origine anatomique : boule de macreuse de bœuf (code OFIVAL 1311), plat de tranche (code OFIVAL 1122) épluchée, tête de nerf enlevée, affranchie extrémité côté humérus. Pièces de forme régulière cylindrique. Sur l'ensemble d'une livraison, le diamètre des rôtis doit être homogène. Le produit peut être pré rôti avant cuisson. Exsudat de cuisson autorisé : 5 à 15 %. Assaisonné. Cuisson saignante à rosé.	Sans additifs artificiels et exhausteurs de goût Taux de sel réduit
L4	E4447	Rôti de porc carré/filet cuit sous vide	1,5-2,5 kg	Produit présenté individuellement sous vide.	Produit issu du carré et du filet (codes OFIVAL 4230 et 4240), sans la pointe de filet ni le filet mignon. La pièce est désossée, parée et dégraissée. Pièces de forme régulière cylindrique. Sur l'ensemble d'une livraison, le diamètre des rôtis doit être homogène. Le produit peut être pré rôti avant cuisson. L'épaisseur de gras de couverture est inférieure à 2 mm en tout point. Exsudat de cuisson autorisé : 5 à 15 %.	Sans additifs artificiels et exhausteurs de goût Taux de sel réduit

## NOTICE TECHNIQUE

					Assaisonné.	
L5	E4448	Rôti de veau standard cuit sous vide	1,5-2,5 kg	Produit présenté individuellement sous vide.	<p>Origine anatomique : Epaule et/ou bas de carré (codes OFIVAL 2300 et/ou 2301). La pièce est désossée, parée et dégraissée.</p> <p>Pièces de forme régulière cylindrique. Sur l'ensemble d'une livraison, le diamètre des rôtis doit être homogène.</p> <p>Le produit peut être pré rôti avant cuisson.</p> <p>L'épaisseur de gras de couverture est inférieure à 2 mm en tout point.</p> <p>Exsudat de cuisson autorisé : 15 à 25 %.</p> <p>Assaisonné.</p>	<p>Sans additifs artificiels et exhausteurs de goût</p> <p>Taux de sel réduit</p>
L6	E8880	Rôti de porc qualitatif Label rouge ou équivalent cuit sous vide	1,5-2,5 kg	Produit présenté individuellement sous vide.	<p>Rôti issu des muscles de carré (4230), carré filet (4240) ou jambon (4105), cuit dans son conditionnement final</p> <p>Pièces de forme régulière cylindrique. Sur l'ensemble d'une livraison, le diamètre des rôtis doit être homogène.</p> <p>Le produit peut être pré rôti avant cuisson.</p> <p>L'épaisseur de gras de couverture est inférieure à 2 mm en tout point.</p> <p>Exsudat de cuisson autorisé : 5 à 15 %.</p> <p>Assaisonné.</p> <p>Porc conforme aux critères techniques du Label Rouge (ou tout signe officiel de qualité supérieur ou équivalent au Label Rouge).</p>	<p>Sans additifs artificiels et exhausteurs de goût</p> <p>Taux de sel réduit</p>