

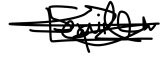


NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	SAUCES EN GRANDS CONDITIONNEMENTS				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Laura Noqué	31/03/25	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Thierry Lemoine ou Solenn Le Quilleuc	09/04/2025	
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	07/04/25	S/O SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de sauces froides en grands conditionnements, 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 et notamment aux textes suivants :
- aux codes des bonnes pratiques de la Fédération des Industries des sauces Condimentaires et de la Moutarde de l'union européenne (septembre 2006) ;
- aux dispositions de la présente notice technique.

3. DÉFINITIONS

3.6. Le ketchup

Le ketchup est une sauce condimentaire homogène obtenue à partir d'une part de tomates propres, saines et mûres (*Lycopersicum esculentum*), desquelles ont été enlevées la peau et les pépins, d'autre part de produits dérivés de la tomate y compris le concentré additionné de vinaigre, de sucre, de sel et d'ingrédients aromatiques et leurs extraits tels oignons, épices et les additifs autorisés.

Le ketchup est conforme au Code des usages du tomato ketchup (Culinaria Europe – 2015) :

- La teneur minimale en extrait sec de tomate est 6 %.
- Le ketchup ne peut contenir d'autres fruits et légumes que ceux repris dans la définition.
- Le vinaigre est défini dans la norme NF EN 13188 (Août 2000).
- L'utilisation de colorants n'est pas autorisé

L'annexe technique relative à l'étiquetage volontaire du tomato ketchup indique au fabricant comment informer le consommateur de l'équivalent en tomates fraîches correspondant à la quantité et à la concentration de purée de tomates utilisée. La teneur en matière sèche de 100 g de tomates fraîches est ainsi fixée à 5 g. Aussi les facteurs de conversion, basés sur une teneur en matière sèche de 5 g, sont de 5,6 lors de l'emploi de 100 g de concentré de tomates 28/30 (ou double concentré à 28 g de matière sèche) et de 7,2 lors de l'emploi de 100 g de concentré de tomate 36 (ou triple concentré à 36 g de matière sèche).

3.2 Les moutardes

Les graines utilisées pour la fabrication des moutardes visées par le Code doivent présenter les caractéristiques suivantes :

1. Etre de qualité loyale, saine et marchande.

NOTICE TECHNIQUE

2. Etre mûres et provenir des espèces : *Brassica Nigra* (Linnaeus) - *Brassica Juncea* (Linnaeus) - *Sinapis Alba* (Linnaeus), et ne pas contenir plus de 2 % en poids de substances étrangères.
3. Ne pas subir un processus d'extraction d'huile autre que par pression. De plus, les composants de la moutarde desquels l'huile a été extraite doivent contenir :
 - un résidu d'huile grasse de moutarde d'au moins 12 % en poids,
 - et un contenu en cendres insolubles en solution aqueuse d'acide chlorhydrique inférieur ou égal à 1 % en poids.

Les ingrédients dont l'addition est interdite sont indiqués dans le Code des Bonnes Pratiques.

Par "**moutarde de Dijon**", on entend la moutarde préparée, obtenue par le broyage et le tamisage des seules graines de moutarde noire (*Brassica nigra*) ou des graines de moutarde brune (*Brassica juncea*) non déshuilées, dans laquelle se trouve encore après tamisage une certaine quantité de téguments dont le poids ne peut cependant pas excéder 2 % du poids total. En outre, la moutarde de Dijon doit satisfaire aux exigences suivantes :

1. Le contenu en extrait sec de graines de moutarde (et non d'extrait sec total comprenant le sel) doit s'élever à 22 %, ou plus, du poids total, et le contenu en huile de moutarde grasse doit être de 8 %, ou plus, du poids total,
2. Etre exclusivement fabriquée à partir d'un liquide de dilution constitué d'un ou de plusieurs des liquides suivants, éventuellement dilués à l'eau, pour autant que l'eau n'excède par les trois quarts du mélange :
 - vinaigres de fermentation, de vin, d'alcool et de cidre,
 - jus de raisins verts,
 - jus et moût de raisin,
 - vins,
3. Elle peut contenir des préparations aromatisantes et des substances aromatisantes naturelles à l'exception de celles à flaveur moutarde, en particulier contenant de l'allyl isothiocyanate,
4. L'incorporation de tout autre arôme est interdite,
5. Les additions de téguments et de farines de céréales sont interdites.

3.3 La mayonnaise

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 (moutarde, sel).

Tous les ingrédients doivent être de bonne qualité et convenir à la consommation.

Les œufs et les produits à base d'œufs doivent être des œufs de poule ou en provenir.

- Teneur totale en matière grasse : au minimum 70 % m/m,
- Teneur en jaune d'œuf techniquement pur : au minimum 5 % m/m

3.4 Sauce salade

Sauce froide à base de vinaigre, d'huile et de condiments, comme le sel, le poivre, mais aussi, éventuellement, de la moutarde, des herbes (persil, herbes de Provence, etc.) qui sert à assaisonner les salades et les crudités.

3.5 Allégé

Une allégation selon laquelle un produit est « allégé » ou « light », ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, doit remplir les mêmes conditions que celles applicables aux termes « réduit en » ; elle doit aussi être accompagnée d'une indication de la ou des caractéristiques entraînant l'allègement de la denrée alimentaire. Les allégations doivent être appuyées par une étude physico-chimique attestant des teneurs.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

4.1. Critères analytiques applicables

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

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

NOTICE TECHNIQUE

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.

		Critères impératifs de conformité	Critères cibles
Conditionnement primaire	Matériau	Déclaration d'absence de bisphénol A obligatoire Les matériaux plastiques doivent être recyclables : PET, PEBD, PP/PE/PS, PEHD	Mono-matériau
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra-adhésive	
Conditionnement secondaire	Matériau	Matériau recyclable, carton ou plastique (PET, PEBD, PP/PE/PS, PEHD)	Réduction du % de vide dans le carton
	Impression et étiquetage		

Tout critère impératif doit faire l'objet d'une mention dans la fiche technique ou d'une déclaration ou de tout autre document, joint aux fiches techniques faisant office de preuve.

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

Code EdA	Ligne	Critères impératifs					Critères cibles
		Libellé	Poids net / tolérances (unité)	Nombre d'unités ou de sous-unités	Présentation / conditionnement	Critères techniques	
ART07821	L1	Sauce aigre douce	0.6-1.2 kg		Flacon plastique	Sans huile de palme Emballage recyclable 100% et/ou écoresponsable Sauce à base de purée de tomates, oignons et poivrons	Emballage sans noir de carbone Sans conservateur, sans colorant Taux de glucides dont sucres le plus faible Pas d'arômes ou « arômes naturels de » Utilisation d'huile de colza
ART07756	L2	Sauce blanche pour kebab en flacon	0.6-1.2 kg		Flacon plastique	Sans huile de palme Emballage recyclable 100% et/ou écoresponsable Œufs issus de poules plein air Sauce à base de yaourt ou de lait	
ART07755	L3	Sauce samouraï en flacon	0.6-1.2 kg		Flacon plastique	Sans huile de palme Emballage recyclable 100% et/ou écoresponsable Base de mayonnaise et de piments	
ART07754	L4	Sauce tartare en flacon	0.6-1.2 kg		Flacon plastique	Sans huile de palme Emballage recyclable 100% et/ou écoresponsable Huiles, moutarde, câpres et/ou cornichons 4 % minimum et vinaigre Œufs issus de poules plein air	
ART05821	L5	Sauce salade à la moutarde en distributeur jetable	3-6 kg	Maximum 2	Bocal avec pompe	Sans huile de palme Emballage 100% recyclable et/ou écoresponsable (hors pompe) Moutarde de Dijon 5% minimum	
ART07757	L6	Moutarde de Dijon en flacon	0.6-1.2 kg		Flacon plastique	Emballage recyclable 100% et/ou écoresponsable	

NOTICE TECHNIQUE

ART07753	L7	Sauce hamburger en flacon	0.6-1.2 kg		Flacon plastique	Sans huile de palme Emballage 100% recyclable et/ou écoresponsable Sauce à base de tomate et d'oignon Œufs issus de poules plein air	Emballage sans noir de carbone Sans conservateur, sans colorant Taux de glucides dont sucres le plus faible Pas d'arômes ou « arômes naturels de » Utilisation d'huile de colza
ART07752	L8	Sauce barbecue en flacon	0.6-1.2 kg		Flacon plastique	Sans huile de palme Emballage 100% recyclable et/ou écoresponsable Purée de tomates, sucre et vinaigre Arôme fumé	Emballage sans noir de carbone Sans conservateur, sans colorant Taux de glucides dont sucres le plus faible Utilisation d'huile de colza
ART07750	L9	Sauce salade en bidon	3-6 kg		Bidon plastique	Sans huile de palme Emballage 100% recyclable et/ou écoresponsable Avec moutarde	Emballage sans noir de carbone Sans conservateur, sans colorant Taux de glucides dont sucres le plus faible Pas d'arômes ou « arômes naturels de » Utilisation d'huile de colza
ART05820	L10	Moutarde en distributeur jetable	3-6 kg	Maximum 2	Bocal avec pompe	Sans huile de palme Emballage recyclable 100% et/ou écoresponsable (hors pompe)	
ART07751	L11	Mayonnaise allégée en matières grasses en flacon	0.6-1.2 kg		Flacon plastique	Sans huile de palme Emballage 100% recyclable et/ou écoresponsable Moutarde de Dijon Œufs 5% minimum Œufs issus de poules plein air	Emballage sans noir de carbone Sans conservateur, sans colorant Taux de glucides dont sucres le plus faible Pas d'arômes ou « arômes naturels de » Utilisation d'huile de colza Conservation 1 mois après ouverture
ART07749	L12	Ketchup en flacon	0.6-1.2 kg		Flacon plastique	Sans huile de palme Emballage 100% recyclable et/ou écoresponsable	Emballage sans noir de carbone Sans conservateur, sans colorant Taux de glucides dont sucres le plus faible Pas d'arômes ou « arômes naturels de » Tomates cultivées, récoltées et transformées dans un rayon de 600km
ART05819	L13	Mayonnaise allégée en distributeur jetable	3-6 kg	Maximum 2	Bocal avec pompe	Sans huile de palme Emballage 100% recyclable et/ou écoresponsable (hors pompe) Moutarde de Dijon Œufs 5% minimum Œufs issus de poules plein air	Emballage sans noir de carbone Sans conservateur, sans colorant Taux de glucides dont sucres le plus faible Pas d'arômes ou « arômes naturels de » Conservation 1 mois après ouverture

NOTICE TECHNIQUE

ART05818	L14	Ketchup en distributeur jetable	3-6 kg	Maximum 2	Bocal avec pompe	Sans huile de palme Emballage 100% recyclable et/ou écoresponsable (hors pompe)	Emballage sans noir de carbone Sans conservateur, sans colorant Taux de glucides dont sucres le plus faible Pas d'arômes ou « arômes naturels de » Utilisation d'huile de colza Tomates cultivées, récoltées et transformées dans un rayon de 600km
ART07758	L15	Mayonnaise BIO en seau	3-6 kg		Seau refermable	Sans huile de palme Emballage 100% recyclable et/ou écoresponsable Moutarde de Dijon Œufs 5% minimum Œufs issus de poules plein air	Emballage sans noir de carbone Sans conservateur, sans colorant Taux de glucides dont sucres le plus faible Pas d'arômes ou « arômes naturels de » Utilisation d'huile de colza Conservation 1 mois après ouverture
ART06874	L16	Mayonnaise en seau	3-6 kg		Seau refermable	Sans huile de palme Minimum 65% d'huile de colza Emballage 100% recyclable et/ou écoresponsable Moutarde de Dijon Œufs 5% minimum Œufs issus de poules plein air	