




NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	FRUITS AU SIROP APPERTISÉS				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Laura Noqué	31/03/25	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Thierry Lemoine ou Solemn 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 fruits au sirop appertisés, 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 ;
- La décision n°91 du CTCPA de janvier 2019 relative aux conserves de fruits ;
- Aux dispositions de la présente notice technique.

3. DÉFINITIONS

3.1. Demi fruits (ou oreillons)

Les pièces, pratiquement égales, sont obtenues en divisant le fruit en deux parties approximativement suivant l'axe longitudinal et en respectant autant que possible pour certains fruits la ligne de croissance.

3.2. Morceaux de fruits

Ces pièces sont obtenues en coupant le fruit en morceaux, de coupe et d'épaisseur régulière et/ou irrégulière.

3.3. Cubes de fruits (ou dés) pour cocktail

Les pièces sont obtenues en coupant le fruit en morceaux de coupe et d'épaisseur régulières et irrégulières.

3.4. Fruits préservés

Le liquide de couverture utilisé est composé d'eau et/ou de jus et/ou de nectars, et de sucre(s) et si nécessaire d'un antioxydant, d'un acidifiant et/ou d'un jus concentré (<1,5% sur produit fini) pour un rôle technologique (acidifiant, antioxydant).

3.5. BIO

Produit issu de l'agriculture biologique, conforme au RÈGLEMENT (UE) 2018/848 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 30 mai 2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

La conformité du produit doit être attestée par un certificat en cours de validité émis par un organisme certificateur et en vertu de l'Article 35, Paragraphe 1 de ce même règlement.

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).

En complément, le suivi de la contamination par des hydrocarbures d'huiles minérales étant prioritaire sur la gamme épicerie, les seuils suivants (LOQ) pour les MOAH sont applicables :

0,5 mg / kg de produit autorisé pour les aliments secs à faible teneur en matières grasses (≤ 4 % de graisse/huile)

1 mg / kg dans les aliments avec une teneur en graisse/huile > 4 % et ≤ 50 %

2 mg / kg dans les aliments avec une teneur en graisse/huile > 50 %

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	Déclaration d'absence de bisphénol A obligatoire	Si plastique : Sans colle ultra-adhésive ni perturbateur de recyclage ; mono-matériau ; 100 % recyclable Si aluminium : sans colle ultra-adhésive ni perturbateur de recyclage Emballage sans noir de carbone
	Impression et étiquetage	Sans huiles minérales	Sans colle ultra-adhésive Encres naturelles Encres avec faible migration
Conditionnement secondaire	Matériau		Si carton : certifié PEFC ou FSC Si plastique : sans colle ultra-adhésive ni perturbateur de recyclage ; mono-matériau ; 100 % recyclable
	Impression et étiquetage	Sans huiles minérales	Sans colle ultra-adhésive Encres naturelles Encres avec faible migration

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.

NOTICE TECHNIQUE

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)	Présentation / conditionnement	Critères techniques	
ART05776	L1	Oreillons d'abricots au sirop léger ou "fruits préservés"		Boîte 5/1	Quantité nette égouttée 56 % minimum	<p>Fruits récoltés et transformés dans un même pays</p> <p>Si non BIO : niveau d'engagement environnemental permettant une certification Egalim »</p> <p>Nombre d'additifs limité</p> <p>Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement</p> <p>Taux de glucides dont sucres le plus faible</p>
ART06919	L2	Mélange de fruits au sirop léger ou "fruits préservés" en coupelle BIO	80-120 g	Pot individuel avec numéro de lot et DDM	Minimum 3 variétés de fruits Quantité nette égouttée 56 % minimum Sans morceaux de peau	
ART05777	L3	Cocktail de fruits au sirop léger ou "fruits préservés"		Boîte 5/1	Minimum 4 variétés de fruits Quantité nette égouttée 59 % minimum Sans morceaux de peau	
ART05961	L4	Demi-pêches au sirop léger ou "fruits préservés"		Boîte 5/1	Quantité nette égouttée 55 % minimum	
ART13702	L5	Demi-poires Williams au sirop léger ou "fruits préservés" Egalim		Boîte 5/1	Quantité nette égouttée 54 % minimum	