
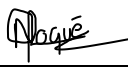



## NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	PURÉES DE POMMES DE TERRE DÉSHYDRATÉES				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Laura Noqué	17/03/25	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Thierry Lemoine ou Solenn Le Quilleuc	11/04/2025	
	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 purées de pommes de terre déshydratées, 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 :

- A la réglementation en vigueur ;
- A la spécification technique F 6-88 du GPEM/DA relative aux légumes déshydratés et lyophilisés ;
- Aux dispositions de la présente notice technique.

### 3. DÉFINITIONS

Les pommes de terre déshydratées pour purée sont fabriquées à partir de pommes de terre propres à la consommation humaine (*Solanum tuberosum*).

Les pommes de terre mises en œuvre doivent être fraîches, fermes, de qualité saine, loyale et marchande, exemptes d'odeur et de goûts étrangers et appartenir à des variétés rigoureusement sélectionnées satisfaisant aux spécifications fixées par la réglementation en vigueur.

Conformément aux bonnes pratiques de fabrication, les divers traitements doivent être réalisés de manière à assurer la conservation des principes nutritifs et organoleptiques, notamment vitamines, pigments et substances aromatiques.

#### 3.1. Flocon

Fine pellicule de pomme de terre préalablement blanchie et concassée.

#### 3.2. Granulé

Petit grain de pomme de terre obtenu après transformation (obtention d'un gâteau, broyage et tamisage). Le granulé est plus dense et moins volumineux que le flocon. Il corde un peu moins et retient un peu plus d'eau.

#### 3.3. Purée de pomme de terre complète

Purée de pomme de terre composée de pommes de terre et d'un produit laitier déshydratés, elle est prête à l'emploi après la seule adjonction d'eau.

#### 3.4. Corde

## NOTICE TECHNIQUE

Pâte, qui après adjonction d'eau, n'a pas absorbé assez de liquide ou donne une purée de pommes de terre élastique et collante.

### 3.5. Pauvre en sel ou en sodium

Produit ne contenant pas plus de 0.12 g de sodium pour 100 g ou 100 ml de produit (soit 0.3 g de sel pour 100 g ou 100 ml de produit non remis en œuvre).

## 4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

### 4.1. Spécifications des produits

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

### 4.2. 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).

### 4.3. 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.

		<b>Critères impératifs de conformité</b>	<b>Critères cibles</b>
<b>Conditionnement primaire</b>	<b>Matériau</b>	Déclaration d'absence de bisphénol A obligatoire	Si emballage doypack : sans perturbateur de recyclage Sans noir de carbone
	<b>Impression et étiquetage</b>	Si étiquette : sans colle ultra-adhésive	Sans étiquette Encres naturelles Encre avec faible migration Sans huiles minérales
<b>Conditionnement secondaire</b>	<b>Matériau</b>	Si carton : optimisation du vide dans le carton	Carton certifié PEFC ou FSC
	<b>Impression et étiquetage</b>	Si étiquette : sans colle ultra-adhésive	Sans étiquette Encres naturelles Encres avec faible migration Sans huiles minérales

Tout critère impératif doit faire l'objet 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.

## 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	
ART07075	L1	Purée de pommes de terre au lait déshydratée	0.9 – 1,6 kg	Sac	<p>Mise en œuvre à chaud uniquement</p> <p>Pommes de terre 85% minimum</p> <p>En flocons</p> <p>Teneur en sel du produit déshydraté inférieure à 3,5 %</p> <p>Lait en poudre <math>\geq 3.5\%</math></p> <p>Le produit ne doit pas corder dans les conditions prévues d'utilisation</p> <p>Sans huile de palme</p>	<p>Pas d'arôme ou si présence : « arôme naturel de » ou « extrait »</p> <p>Pommes de terre cultivées, récoltées et transformées dans un rayon de 200km</p>
ART06618	L2	Purée de pommes de terre au lait à faible teneur en sel déshydratée	4 –6 kg	Sac	<p>Mise en œuvre à froid uniquement</p> <p>Pommes de terre 90% minimum</p> <p>En flocons</p> <p>Teneur réduite en sel</p> <p>Lait en poudre <math>\geq 3.5\%</math></p> <p>Le produit ne doit pas corder dans les conditions prévues d'utilisation</p> <p>Sans huile de palme</p>	
ART07076	L3	Purée de pommes de terre au lait déshydratée	4 –6 kg	Sac	<p>Mise en œuvre à chaud uniquement</p> <p>Pommes de terre 85% minimum</p> <p>En granulés</p> <p>Teneur en sel du produit déshydraté inférieure à 3,5 %</p> <p>Lait en poudre <math>\geq 7\%</math></p> <p>Le produit ne doit pas corder dans les conditions prévues d'utilisation</p> <p>Sans huile de palme</p>	