
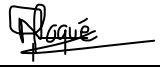



## NOTICE TECHNIQUE

	FARINE DE BLÉ				
	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 farine de blé, à l'état stable 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 ;
- à la norme CSX 152-1985 révisée pour la farine de blé ;
- au code des usages farine de l'association nationale de la meunerie française (2016) ;
- aux dispositions de la présente notice technique.

### 3. DÉFINITIONS

La fabrication effectuée dans le respect de la présente notice technique conduit à préparer de la farine panifiable ou non panifiable (biscuiterie).

La farine de froment provient de la mouture exclusive de l'amande du grain de blé tendre (*Triticum aestivum*),, nettoyé et industriellement propre.

La teneur minérale est en fonction de la masse sèche restante obtenue par incinération. Plus le taux de cendres est faible plus la farine est pure et blanche, car les matières minérales sont surtout contenues dans le son (enveloppe du blé). Il existe plusieurs types (symbolisés par la lettre T) suivant leur contenance en son et en minéraux :

- T45 : farine blanche utilisée pour la pâtisserie, les gâteaux, ...
- T55 ménagère « biscuitier » : farine blanche utilisée pour la biscuiterie et les applications de cuisine.  $W < 150$ . Cendres (/MS) entre 5,5 et 0,6%.
- T55 spéciale panification : pour les travaux de produits boulangers. Caractéristique générale de la pâte (W) :  $170 < W \leq 350$ . Cette valeur sera plus formelle en fonction de certaines recettes spécifiques.
- T65 : farine blanche généralement issue de l'agriculture biologique.

Cette dernière ne contient pas d'acide ascorbique (vitamine C) ajouté.

**L'industriel doit garantir :**

- au sens réglementaire, l'absence d'organisme génétiquement modifié (OGM) et d'ingrédient ionisé ;
- **ses capacités à faire évoluer son produit en fonction de la demande ;**
- **la traçabilité des informations correspondantes pour l'ensemble des lots fabriqués.**

## NOTICE TECHNIQUE

### 4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

#### 4.1. Conditions de production

Non applicable

#### 4.2. Caractéristiques qualitatives

<b>Conditionnement</b>	- Conditionnement unitaire en sac de de 1 ou 25 kg collé ou cousu assurant une parfaite conservation du produit. - <b>Livraison en moyen de transport homologué et approprié.</b>
<b>Température</b>	- <b>Produits secs à conserver dans un endroit sec à température ambiante</b>
<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.

#### 4.3. 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).

### 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	
ART7306	L1	Farine de froment type 65 BIO	1 kg	Maximum 10	Sac papier		<p>Riche en fibres <math>\geq 3\text{g}/100\text{g}</math>  Protéines <math>\geq 10\text{g}/100\text{g}</math>  Humidité <math>&lt; 15\%</math></p> <p>Emballage 100% recyclable et fabriqué à moins de 600km du lieu de conditionnement</p>
ART6066	L2	Farine de froment type 45	1 kg	Maximum 10	Sac papier	<p>Sans traitement de stockage chimique</p> <p>Cultivé, transformé et conditionné dans un même pays</p>	<p>Riche en fibres <math>\geq 3\text{g}/100\text{g}</math>  Protéines <math>\geq 9\text{g}/100\text{g}</math>  Humidité <math>&lt; 15\%</math></p> <p>Origine du blé à moins de 200km du lieu de transformation</p> <p>Emballage 100% recyclable et fabriqué à moins de 600km du lieu de conditionnement</p> <p>Zéro résidu de pesticides</p>
ART6067	L3	Farine de froment type 55	1 kg	Maximum 10	Sac papier	<p>Sans traitement de stockage chimique</p> <p>Cultivé, transformé et conditionné dans un même pays</p>	<p>Riche en fibres <math>\geq 3\text{g}/100\text{g}</math>  Protéines <math>\geq 10\text{g}/100\text{g}</math>  Humidité <math>&lt; 15\%</math></p> <p>Origine du blé à moins de 200km du lieu de transformation</p> <p>Emballage 100% recyclable et fabriqué à moins de 600km du lieu de conditionnement</p> <p>Zéro résidu de pesticides</p>
ART7912	L4	Farine de froment type 55	25 kg		Sac		