
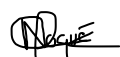
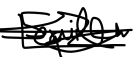


NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	PURÉES DE FRUITS APPERTISÉES GRAND FORMATS BIO				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Laura Noqué	31/03/25	
	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 fruits appertisées grand format BIO, 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 ;
- Aux dispositions de la présente notice technique ;
- Au catalogue des produits transformés à base de fruits (FIAC).

3. DÉFINITIONS

3.1. Purée de fruits

Le produit fermentescible mais non fermenté obtenu par des procédés physiques appropriés tels que tamisage, broyage ou mouture de la partie comestible de fruits entiers ou épluchés, sans élimination de jus.

3.2. Plastique biosourcé

Les plastiques biosourcés sont constitués de polymères d'origine totalement ou partiellement renouvelable. Selon les cas, la part de matière renouvelable dans un plastique biosourcé peut représenter une proportion très variable du matériau, aucun seuil minimum n'étant spécifié aujourd'hui pour l'utilisation des dénominations. Deux types de polymères biosourcés sont à distinguer : ceux possédant une structure identique à celle des polymères d'origine fossile (PE et PET issus de canne à sucre par exemple) et ceux ayant une structure innovante, c'est-à-dire différentes de celles des polymères pétrochimiques existants (PLA issu d'amidon par exemple).

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

4.1. Spécifications des produits

DDM restante	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.
---------------------	--

NOTICE TECHNIQUE

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.

		Critères impératifs de conformité	Critères cibles
Conditionnement primaire	Matériau	Déclaration d'absence de bisphénol A obligatoire, si applicable	Plastique biosourcé
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra adhésive	Encres naturelles Encres avec faible migration Sans huiles minérales
Conditionnement secondaire	Matériau	Si carton : optimisation du vide dans le carton	Plastique biosourcé et/ou 100% recyclable pour les boîtes Pour les cartons : FSC
	Impression et étiquetage		Sans étiquette Encres avec faible migration et 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.

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	Présentation / conditionnement	Critères techniques	
Nouveau	L1	Purée pomme abricot ou pomme pêche BIO	Boîte 5/1 ou poche de 3 à 5kg	Fruits 98,5% minimum	Teneur en brix le plus élevé
Nouveau	L2	Purée poire ou pomme poire BIO	Boîte 5/1 ou poche de 3 à 5kg	Fruits 98,5% minimum	
Nouveau	L3	Purée pomme et fruit rouge BIO	Boîte 5/1 ou poche de 3 à 5kg	Fruits 98,5% minimum	
Nouveau	L4	Purée pomme BIO	Boîte 5/1 ou poche de 3 à 5kg	Fruits 98,5% minimum	