

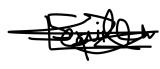


NOTICE TECHNIQUE

	LÉGUMINEUSES ÉLIGIBLES EGALIM				
	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	P/O SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de légumineuses éligibles Egalim, 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 ;
- au Codex Alimentarius « Céréales, légumes secs, légumineuses et matières protéiques végétales »
- aux dispositions de la présente notice technique.

3. DÉFINITIONS

Les légumes secs et légumineuses doivent provenir de l'une des récoltes effectuées au cours des deux années précédant celle de la livraison. Les produits mis en œuvre doivent être frais, de qualité saine, loyale et marchande, exempts d'odeurs et de goûts étrangers, et appartenir à des lots homogènes de variétés rigoureusement sélectionnées, satisfaisant aux prescriptions réglementaires. Ils doivent être exempts de signes d'altération interne ou externe grave.

L'industriel doit garantir la traçabilité des informations correspondantes pour l'ensemble des lots fabriqués.

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.
---------------------	--

4.2. Critères analytiques applicables

Les critères analytiques sont ceux de la réglementation en vigueur.

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.

NOTICE TECHNIQUE

Les légumes secs doivent être emballés dans des contenants préservant les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit. Les contenants, y compris les matériaux d'emballages, doivent être fabriqués avec des matériaux sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable.

		Critères impératifs de conformité	Critères cibles
Conditionnement primaire	Matériau		Sac papier
	Impression et étiquetage	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.

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 de conformité				Critères cibles
		Libellé	Poids net / tolérances (unité)	Présentation / conditionnement	Critères techniques	
ART08052	L1	Pois chiche BIO	2,5-6 kg	Sac	<i>Cicer arietum L.</i> Emballage 100 % recyclable Pois chiche décortiqués	% de matières minérales et végétales étrangères le plus faible % de graines impropres et/ou brisées le plus faible Cultivées, récoltées, triées et ensachées dans un rayon de 200km Issu du commerce équitable ou équivalent
ART07878	L2	Pois cassé vert BIO	2,5-6 kg	Sac	<i>Pisum sativum L.</i> Emballage 100 % recyclable Pois verts qui ont été décortiqués et dont les cotylédons se sont séparés.	
ART07876	L3	Lentille corail BIO	2,5-6 kg	Sac	<i>Lens culinaris</i> Emballage 100 % recyclable Graines décortiquées	
ART07877	L4	Haricot coco blanc BIO	2,5-6 kg	Sac	<i>Phaseolus vulgaris L.</i> Emballage 100 % recyclable Calibre de 5 à 7,5mm	
ART07875	L5	Lentille verte BIO	2,5-6 kg	Sac	<i>Lens culinaris</i> Emballage 100 % recyclable	
Nouveau	L6	Pâtes à base de légumineuses Egalim	2,5-6 kg	Sac	Farine de légumineuses $\geq 25\%$ Sans conservateur Sans huile de palme	Issu du commerce équitable ou équivalent