




NOTICE TECHNIQUE

	PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS				
	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 produits d'épicerie, 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 ;
- À la norme NF ISO 11162 de mai 2002 relative au poivre vert en saumure ;
- Au catalogue des produits transformés à base de fruits (FIAC).

3. DÉFINITIONS

3.1. Pâte à tartiner

La pâte à tartiner est un aliment au goût caractérisé, généralement destiné à compléter une base alimentaire ayant peu de goût (comme le pain et ses variantes : pain grillé, biscotte, crêpe, gaufre, etc.). De consistance pâteuse ou sirupeuse, elle est sucrée ou salée, et généralement conservée en pot, parfois en tube, ou sous emballage étanche en feuille de métal ou plastique. La consistance de la pâte à tartiner doit permettre d'étaler le produit, à température ambiante.

3.2. Miel

Le miel est la substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment, en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche. Le miel, lorsqu'il est commercialisé comme tel ou quand il est utilisé dans un produit quelconque destiné à la consommation humaine, ne doit avoir fait l'objet d'aucune addition de produits alimentaires, y compris les additifs alimentaires, ni d'aucune addition autre que du miel. Le miel doit, dans toute la mesure possible, être exempt de matières organiques et inorganiques étrangères à sa composition. Il ne doit pas présenter de goût étranger ou d'odeur étrangère ni avoir commencé à fermenter, ni présenter une acidité modifiée artificiellement, ni avoir été chauffé de manière que les enzymes naturels soient détruits ou considérablement inactivés.

3.3. 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

NOTICE TECHNIQUE

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).

3.4. Poivre vert en saumure

Les grains de poivre vert sont des grains de poivre immatures issus du poivrier noir (*Piper Negrum L.*). Le poivre vert a un goût plus frais et plus végétal que le poivre noir. Il est ensuite conservé dans une légère saumure (eau, sel). Les grains de poivre vert en saumure ne nécessitent donc pas de réhydratation avant utilisation.

3.5. Confit d'oignon

Le confit d'oignon est le mélange, porté à la consistance épaissie appropriée d'oignons et de sucres auxquels peuvent être ajouté du vinaigre, de l'eau et d'autres ingrédients autorisés par le catalogue de la FIAC. Ce produit peut éventuellement faire l'objet d'une concentration.

3.6. Le ketchup

Le ketchup est une sauce condimentaire homogène obtenue à partir d'une part de tomates propres, saines et mûres (*Lycopersicum esculentum*), desquelles ont été enlevées la peau et les pépins, d'autre part de produits dérivés de la tomate y compris le concentré additionné de vinaigre, de sucre, de sel et d'ingrédients aromatiques et leurs extraits tels oignons, épices et les additifs autorisés.

Le ketchup est conforme au Code des usages du tomate ketchup (Culiniria Europe – 2015) :

- La teneur minimale en extrait sec de tomate est 6 %.
- Le Tomato Ketchup ne peut contenir d'autres fruits et légumes que ceux repris dans la définition.
- Le vinaigre est défini dans la norme NF EN 13188 (Août 2000).
- L'utilisation de colorants n'est pas autorisée

3.7. Les moutardes

Les graines utilisées pour la fabrication des moutardes visées par le Code doivent présenter les caractéristiques suivantes :

1. Etre de qualité loyale, saine et marchande.
2. Etre mûres et provenir des espèces : *Brassica Nigra* (Linnaeus) - *Brassica Juncea* (Linnaeus) - *Sinapis Alba* (Linnaeus), et ne pas contenir plus de 2 % en poids de substances étrangères.
3. Ne pas subir un processus d'extraction d'huile autre que par pression. De plus, les composants de la moutarde desquels l'huile a été extraite doivent contenir :
 - un résidu d'huile grasse de moutarde d'au moins 12 % en poids,
 - et un contenu en cendres insolubles en solution aqueuse d'acide chlorhydrique inférieur ou égal à 1 % en poids.

Les ingrédients dont l'addition est interdite sont indiqués dans le Code des Bonnes Pratiques.

Par "**moutarde de Dijon**", on entend la moutarde préparée, obtenue par le broyage et le tamisage des seules graines de moutarde noire (*Brassica nigra*) ou des graines de moutarde brune (*Brassica juncea*) non déshuilées, dans laquelle se trouve encore après tamisage une certaine quantité de téguments dont le poids ne peut cependant pas excéder 2 % du poids total. En outre, la moutarde de Dijon doit satisfaire aux exigences suivantes :

1. Le contenu en extrait sec de graines de moutarde (et non d'extrait sec total comprenant le sel) doit s'élever à 22 %, ou plus, du poids total, et le contenu en huile de moutarde grasse doit être de 8 %, ou plus, du poids total,
2. Etre exclusivement fabriquée à partir d'un liquide de dilution constitué d'un ou de plusieurs des liquides suivants, éventuellement dilués à l'eau, pour autant que l'eau n'excède par les trois quarts du mélange :
 - vinaigres de fermentation, de vin, d'alcool et de cidre,
 - jus de raisins verts,
 - jus et moût de raisin,
 - vins,
3. Elle peut contenir des préparations aromatisantes et des substances aromatisantes naturelles à l'exception de celles à flaveur moutarde, en particulier contenant de l'allyl isothiocyanate,
4. L'incorporation de tout autre arôme est interdite,
5. Les additions de téguments et de farines de céréales sont interdites.

NOTICE TECHNIQUE

3.8. La mayonnaise

La mayonnaise est une sauce condimentaire obtenue en émulsionnant une ou plusieurs huiles végétales alimentaires dans une phase aqueuse constituée par du vinaigre, l'émulsion huile-dans-eau étant produite en utilisant du jaune d'œuf. La mayonnaise peut contenir des ingrédients facultatifs (moutarde, sel).

Tous les ingrédients doivent être de bonne qualité et convenir à la consommation.

Les œufs et les produits à base d'œufs doivent être des œufs de poule ou en provenir.

- Teneur totale en matière grasse : au minimum 70 % m/m,
- Teneur en jaune d'œuf techniquement pur : au minimum 5% m/m

3.9. La vinaigrette

La vinaigrette est une sauce condimentaire fluide, à base d'huile(s) végétale(s) et de vinaigre(s) de fermentation d'origine agricole éventuellement complétée d'autres ingrédients tels que définis (Code de fabrication, mai 1998, § I).

La dénomination de vente varie en fonction de sa teneur en huile

% Huile (en poids)	Dénomination de vente
Supérieur ou égal à 75 %	« Vinaigrette »
Inférieur à 75% mais supérieur ou égal à 50%	« sauce vinaigrette »
Inférieur à 50% mais supérieur ou égal à 25%	« vinaigrette allégée en ... » (huile, matière grasse, lipide ou tout autre synonyme)

Dans le cas des vinaigrettes allégées et des vinaigrettes à teneur en lipides réduite, l'étiquetage mentionne également :

- le pourcentage d'huile incorporé dans le produit, dès lors que la dénomination de vente ou l'étiquetage fait référence à la faible teneur en huile du produit ;
- le degré de réduction du constituant lipidique qui a servi de base à l'allègement ;
- ainsi que la valeur calorique du produit et celle du produit de référence. La valeur calorique du produit de référence s'élève à 2850 kJ (680 kcal pour 100 g ; Code de fabrication, Mai 1998, § IV).

3.10. Sauce salade

Sauce froide à base de vinaigre, d'huile et de condiments, comme le sel, le poivre, mais aussi, éventuellement, de la moutarde, des herbes (persil, herbes de Provence, etc.) qui sert à assaisonner les salades et les crudités.

3.11. Allégé

Une allégation selon laquelle un produit est « allégé » ou « light », ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, doit remplir les mêmes conditions que celles applicables aux termes «réduit en» ; elle doit aussi être accompagnée d'une indication de la ou des caractéristiques entraînant l'allègement de la denrée alimentaire. Les allégations doivent être appuyées par une étude physico-chimique attestant des teneurs.

3.12. Compote de fruits

La dénomination « Compote » est réservée au produit obtenu par cuisson de la partie comestible d'une ou de plusieurs espèces de fruits entiers ou en morceaux, tamisés ou non, et de sucre(s), sans concentration notable, présentant une texture homogène et un extrait sec soluble mesuré au réfractomètre à 20°C de 24 % minimum, sans pouvoir excéder 40 %. L'extrait sec soluble doit être de 40 % minimum en cas d'utilisation de fruits séchés. Une compote doit donc contenir au moins 24 g de sucres (naturels + ajoutées) pour 100 g. La teneur en fruits minimum (pour 100g de produits finis) est de 85g.

3.13. Compote « allégée en sucres »

Une compote « allégée en sucres » a une teneur en sucre inférieure ou égale à 16,8 g et une teneur en fruits minimum de 85 g pour 100 g de produit fini.

NOTICE TECHNIQUE

3.14. Purée de fruits

C'est le produit obtenu des parties comestibles d'une ou plusieurs espèces de fruits entièrement tamisées ou finement divisées, sans concentration notable, avec ou sans addition de sucre(s).

3.15. Spécialité de fruits

C'est le mélange porté à la consistance appropriée de sucres, pulpes et/ou de purées de fruits, concentrées ou non, et de tout autre ingrédient tel que par exemple jus concentré de fruits, lait, céréales, arômes (naturels ou artificiels), ... Ce produit peut éventuellement faire l'objet d'une légère concentration.

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 applicables sont ceux de la réglementation en vigueur ainsi que ceux de la 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 Pour les berlingots : + de 50% de fibres de cellulose FSC	Si plastique : mono-matériau, recyclable, biosourcé
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra-adhésive	
Conditionnement secondaire	Matériau	Si carton : optimisation du vide dans le carton	Carton certifié PEFC ou FSC
	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.

NOTICE TECHNIQUE

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	
ART07759	L1	Sauce pimentée pour pizza en dose individuelle	3-6ml	Stick ou dosette	Sans huile de palme Ouverture facile Extrait de piment	Sans colorant, sans conservateur Pas d'arômes ou « arômes naturels de » Taux de glucides dont sucres le plus faible Emballage 100% recyclable et/ou écoresponsable et sans noir de carbone Piment de Cayenne (extrait naturel)
ART07533	L2	Sauce barbecue en coupelle	20g +/-20%	Coupelle individuelle	Sans huile de palme Ouverture facile Arome fumé	Sans colorant, sans conservateur Pas d'arômes ou « arômes naturels de » Taux de glucides dont sucres le plus faible Emballage 100% recyclable et/ou écoresponsable et sans noir de carbone
ART07761	L3	Vinaigrette en coupelle	20g +/-20%	Coupelle individuelle	Sans huile de palme	
ART07760	L4	Sauce salade en dose individuelle	10g +/-20%	Stick ou dosette	Ouverture facile	
ART09696	L5	Moutarde de Dijon en dose individuelle	3-6ml	Stick ou dosette	Ouverture facile	
ART07708	L6	Ketchup en dose individuelle	10g +/- 20%	Stick ou dosette	Ouverture facile	Sans colorant, sans conservateur Pas d'arômes ou « arômes naturels de » Taux de glucides dont sucres le plus faible Emballage 100% recyclable et/ou écoresponsable et sans noir de carbone Tomates cultivées, récoltées et transformées dans un rayon de 600km

NOTICE TECHNIQUE

ART07567	L7	Mayonnaise en dose individuelle	10g +/-20%	Stick ou dosette	Sans huile de palme Ouverture facile Moutarde de Dijon Œufs 5% minimum	Sans colorant, sans conservateur Pas d'arômes ou « arômes naturels de » Taux de glucides dont sucres le plus faible Emballage 100% recyclable et/ou écoresponsable et sans noir de carbone Œufs issus de poules plein air
ART09716	L8	Pâte à tartiner noisette BIO	15-25 g	Coupelle individuelle	Sans huile de palme Noisette 13 % minimum	Emballage 100 % recyclable et/ou biosourcé
ART05954	L9	Pâte à tartiner aux noisettes type « Nutella » ou équivalent	15-25 g	Coupelle individuelle	Noisette 13 % minimum	
ART09515	L10	Confit d'oignon	500 g – 1 kg	Pot	Oignons ≥ 55 % Minimum 35° Brix ou 20° Brix pour un confit doux Sans arôme, sans conservateur	Emballage 100 % recyclable et/ou biosourcé Matière sucrante : sucre (saccharose) uniquement
ART05771	L11	Miel de fleurs liquide	1 kg	Pot plastique	Mention des pays d'origine sur la fiche technique	Emballage 100% recyclable et/ou biosourcé Miel récolté à moins de 350 km du lieu de transformation Produit Egalim
ART07867	L12	Miel de fleurs liquide BIO	15-20 g	Coupelle	Mention des pays d'origine sur la fiche technique	Emballage 100% recyclable et/ou biosourcé
ART07510	L13	Purée de pomme éligible « Egalim »	80-120 g	Gourde ou berlingot avec paille papier	Fruits 98.5% minimum	Emballage 100 % recyclable et/ou biosourcé
ART06441	L14	Compote de pomme et fraise allégée en sucre		Boîte 5/1	Fruits 85% minimum Pas d'arôme ou "arôme naturel de"	Matière sucrante : sucre (saccharose) uniquement

NOTICE TECHNIQUE

Nouveau	L15	Spécialité pomme vanille allégée en sucre		Boîte 5/1	Fruits 80% minimum	
ART10858	L16	Poivre vert en saumure au naturel		Boîte 4/4 ou bocal avec ouverture facile	PNE > 50 % du PN	Taux de sel < 6 g/100 g
Nouveau	L17	Levure boulangère	5 – 15g	Sachet	Levure de boulangerie sèche	
ART07869	L18	Agent de graissage et de démoulage à base d'huile végétale à usage alimentaire	500-600 ml	Spray aérosol	Pour plaque et moule de cuisson Fiche de données de sécurité obligatoire	