
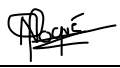



NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	TOMATES TRANSFORMÉES				
	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	S/O SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de produits de tomates transformées, 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 décision n°76 du CTCPA de décembre 2019 relative aux conserves de sauces tomates ;
- à la décision n°80 du CTCPA de décembre 2019 relative aux conserves de tomates.

3. DÉFINITIONS

3.1. Tomate pelée concassée

Ce sont des tomates pelées puis taillées en morceaux, de variétés allongées ou rondes, ayant subi un traitement thermique, conditionnées en récipient hermétiquement fermés. Les tomates pelées doivent être pratiquement exemptes de peaux.

3.2. Concentré de tomates

Le concentré de tomates est le produit obtenu par la concentration du jus de tomate, conditionné dans un emballage adéquat, dont la teneur en matière sèche est égale ou supérieure à 12%. Les préparations de concentré ayant une teneur en matière sèche ne dépassant pas 18% ou compris entre 18 et 24% peuvent présenter des peaux et pépins dans la mesure maximale de, respectivement, 4% ou 7% en poids du produit. Les doubles concentrés de tomates sont les concentrés dont le ratio résidu sec/eau est supérieur à 28%.

3.3. Coulis

Un coulis est un suc obtenu à froid après avoir écrasé un aliment qui est ensuite passé dans un tamis. Il sert généralement de sauce ou d'accompagnement.

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 sont ceux de la réglementation en vigueur et 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	Doypack : 100% aluminium
	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 recyclable Si carton : certifié FSC ou PEFC
	Impression et étiquetage	Si emballage carton : pas d'étiquettes Si emballage plastique : sans colle ultra adhésive	Encres naturelles Encre 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 impératifs				Critères cibles
		Libellé	Poids net / tolérances (unité)	Présentation / conditionnement	Critères techniques	
ART07868	L1	Sauce tomate type « sauce pizza »		Boîte 3/1	Sous forme de pulpe et de purée de tomates Tomates 95 % minimum Herbes aromatiques et oignons Taux de sel <= 1 g/100 g Poids net de produit 90% minimum	Pas de culture sous serre chauffée Sans sucre ajouté Sans additif Tomates cultivées, récoltées et transformés dans un rayon de 200km
ART05762	L2	Purée de tomate double concentrée à 28%		Boîte 4/4	Purée de tomate fraîche concentrée avec une teneur en résidus secs de 28% minimum Taux de sel <= 0,5 g/100 g	
ART05764	L3	Purée de tomate double concentrée à 28%		Boîte 5/1	Purée de tomate fraîche concentrée avec une teneur en résidus secs de 28% minimum Taux de sel <= 0,5 g/100 g	
ART05769	L4	Coulis de tomate type « passata »	2 - 4 kg	Boîte	Tomates 90 % minimum Taux de sel <= 1g/100 g Absence de peau et de pépins Sans sucre ajouté	Pas de culture sous serre chauffée Sans additif Tomates cultivées, récoltées et transformés dans un rayon de 200km
ART09516	L5	Sauce tomate type « sauce pizza »		Boîte 5/1	Sous forme de pulpe et de purée de tomates Tomates 95 % minimum Herbes aromatiques et oignons Taux de sel <= 1 g/100 g Poids net de produit 90% minimum	Pas de culture sous serre chauffée Sans sucre ajouté Sans additif Tomates cultivées, récoltées et transformés dans un rayon de 200km
ART05782	L6	Pulpe de tomates		Boîte 5/1	Tomate 99 % minimum Taux de sel <= 0,5 g/100 g Sans sel ajouté Sans sucre ajouté	Pas de culture sous serre chauffée Sans additif Tomates cultivées, récoltées et transformés dans un rayon de 200km