




NOTICE TECHNIQUE

	MARCHÉ DE PRODUITS LAITIERS ULTRAFRAIS ET DE FROMAGES A DLC LONGUE				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Mathilde BAUD	20/02/2025	
	Approbateur	Référent qualité	Solenn LE QUILLEUC	04/04/2025	
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie LE COUR	Date	8/4/2025 SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de produits laitiers ultra-frais et de fromages à DLC longue.

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 ;
- aux dispositions de la norme AFNOR NF 04-600 de janvier 2001 relative aux spécifications des laits fermentés et des yaourts ;
- aux spécifications techniques n° B3-07-09 du GEMRCN de juillet 2009 applicables au lait et aux produits laitiers ;
- au code de déontologie et aux usages de la profession concernant les desserts lactés non réglementés ;
- aux dispositions de la présente notice technique.

3. DÉFINITIONS

La fabrication effectuée dans le respect de la présente notice technique conduit à préparer des produits laitiers ultra frais et des découpes de fromages frais conditionnées en barquette à DLC longue (température de conservation et DLC sous la responsabilité du fabricant).

Les opérations de fabrication des produits sont effectuées dans un ou des établissements agréés pour la mise sur le marché communautaire.

Le fabricant doit garantir la traçabilité des informations correspondantes pour l'ensemble des lots fabriqués.

Les produits ne contiennent pas d'OGM au sens de la réglementation.

Les yaourts (ou yoghourts) sont des laits fermentés obtenus, par le développement des seules bactéries lactiques thermophiles spécifiques dites *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*, qui doivent êtreensemencées simultanément et se trouver vivantes dans le produit fini jusqu'à la DLC, à raison d'au moins 10 millions de bactéries par gramme rapportées à la partie lactée jusqu'à DLC.

La quantité d'acide lactique libre contenue dans le yaourt ou yoghourt ne doit pas être inférieure à 0,7 g pour 100 g lors de la vente au consommateur.

Les laits fermentés (dont les yaourts ou yoghourts) peuvent être additionnés des produits suivants : arôme, ainsi que, dans la limite de 30 % en poids du produit fini, sucres et autres denrées alimentaires conférant une saveur spécifique.

Les produits laitiers **biologiques** proposés comportent le logo du signe officiel. Le titulaire fournit le certificat BIO des produits couverts par ce mode de production et s'il opère une activité de distributeur, le certificat BIO de sa société.

Spécialités laitières : denrées utilisant des ingrédients autres que laitiers et ferments, considérés comme produit de substitution de la matière première laitière. Leurs appellations non formalisées réglementairement sont du type « Spécialité alimentaire à base

NOTICE TECHNIQUE

de... » ou « Mélange de... » ou « Préparation alimentaire à base de... » dans le cadre d'une description des matières premières de base du produit ou dans la liste des ingrédients.

Desserts lactés : Il n'existe pas de texte réglementaire français relatif à la composition mais ils doivent respecter les réglementations européennes transversales. Selon les usages, et le code déontologie de la profession, les desserts, ces desserts sont fabriqués à partir de lait entier, partiellement ou totalement écrémé, qui entre dans leur composition pour au moins 50%, auquel on a ajouté d'autres ingrédients (riz, semoule, sucre, fruits, caramel, café, chocolat, arômes, etc.) et des additifs (épaississants, gélifiants, colorants, etc. si autorisés par le règlement (CE) n°1333/2008). Ils subissent un traitement thermique de cuisson, pasteurisation ou stérilisation. Après refroidissement, ils sont crémeux, gélifiés ou mousseux.

Mousses : desserts lactés foisonnés dont la texture aérée est obtenue par l'addition d'agents de foisonnement. Elles sont fabriquées à partir de lait auquel on a ajouté d'autres ingrédients (sucre, fruits, caramel, café, chocolat, arômes, etc.) et des additifs (épaississants, colorants, etc.). Elles subissent une pasteurisation préalable ; après refroidissement, elles ont leur consistance définitive.

Fromage : produit fermenté, affiné ou non, obtenu à partir des matières d'origine exclusivement laitière suivantes : lait partiellement ou totalement écrémé, crème, matière grasse (**MG**), babeurre, utilisées seules ou en mélange et coagulées en tout ou en partie avant égouttage ou après élimination partielle de la partie aqueuse.

La teneur minimale en matière sèche (**MS**) du produit ainsi définie doit être de 23 g pour 100 g de fromage.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

4.1. Critères analytiques

Les produits doivent être conformes aux critères de la réglementation en vigueur et ceux de la FCD.

4.2. 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	Les pots sont unitaires ou doivent être facilement sécable. Déclaration d'absence de bisphénol A obligatoire	Mono-matériau Les matériaux plastiques doivent être recyclables : PET, PEBD, PP/PE/PS, PEHD Les plateaux cartons doivent être composés de plus de 50% de fibres de cellulose Boîte carton certifiée FSC ou PEFC
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra-adhésive. La dénomination, le numéro de lot et la DLC doivent apparaître sur chaque unité.	Emballages imprimés avec encre à faible migration et/ou naturelle.
Conditionnement secondaire	Matériau	Matériau recyclable, carton ou plastique (PET, PEBD, PP/PE/PS, PEHD)	Réduction du % de vide dans le carton
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra-adhésive	

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

NOTICE TECHNIQUE

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

LOT 1 : Desserts lactés ultra-frais

N° ligne	CODE EDA	Libellé générique (AO)	Critères impératifs			Critères cibles
			Poids net ou calibre	Nombre d'unités	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
L1-01	ART06727	Préparation pour mousse lactée au chocolat noir	0,9-1,2 L	8 maximum	Brique stérilisée UHT	Chocolat noir 15% minimum
L1-02	ART07136	Préparation appareil pour tarte au citron	0,9-1,2 L	8 maximum	Brique stérilisée UHT	Jus de citron de Sicile 10% minimum
L1-03	ART06357	Préparation pour crème brûlée au caramel	0,9-1,2 L	8 maximum	Brique stérilisée UHT	Caramel beurre salé 6% minimum Crème entière
L1-04	ART06181	Préparation pour Panna Cotta	0,9-1,2 L	8 maximum	Brique stérilisée UHT	Crème entière 45% minimum
L1-05	ART06183	Préparation pour crème brûlée saveur pistache	0,9-1,2 L	8 maximum	Brique stérilisée UHT	Arome naturel de pistache Crème entière
L1-06	ART06182	Préparation pour Tiramisu	0,9-1,2 L	8 maximum	Brique stérilisée UHT	Mascarpone 65% minimum
L1-07	ART06057	Clafoutis aux abricots	80-90 g	48 maximum	Pot/coupelle	Abricot 15% minimum
L1-08	ART10882	Clafoutis aux cerises	80-90 g	48 maximum	Pot/coupelle	Cerise dénoyautée 18% minimum
L1-09	ART06082	Profiteroles au chocolat	90-110g	48 maximum	Pot/coupelle	Dessert pâtissier composé de choux garnis de crème pâtissière aromatisée, nappés de sauce au chocolat
L1-10	ART05953	Flan goût vanille nappé de caramel	90-110g	48 maximum	Pot	Arôme naturel
L1-11	ART06083	Dessert lacté aromatisé saveur fraise	90-110g	48 maximum	Pot	Mousse à la crème avec mousse saveur fraise
L1-12	ART05914	Crème caramel aux œufs frais	90-110g	48 maximum	Pot verre	Œuf frais 13% min Caramel 7% min au fond du pot
L1-13	ART05742	Dessert lacté aux œufs frais goût café	90-110g	48 maximum	Pot verre	Œuf frais, lait entier, arôme naturel
L1-14	ART05746	Dessert lacté aux œufs frais goût caramel	90-110g	48 maximum	Pot verre	Œuf frais, lait entier, arôme naturel
L1-15	ART05747	Dessert lacté aux œufs frais goût chocolat	90-110g	48 maximum	Pot verre	Œuf frais, lait entier, arôme naturel
L1-16	ART05749	Dessert lacté aux œufs frais goût vanille	90-110g	48 maximum	Pot verre	Œuf frais, lait entier, arôme naturel
L1-17	ART06180	Mousse lactée au chocolat au lait et sauce chocolat	50-65 g	48 maximum	Pot	Chocolat au lait 8% minimum Lait entier et crème

NOTICE TECHNIQUE

L1-18	ART06179	Mousse lactée au chocolat noir et sauce chocolat	50-65 g	48 maximum	Pot	Chocolat noir 5% minimum Lait entier et crème
L1-19	ART05740	Mousse à la crème de marrons	50-70 g	48 maximum	Pot	Crème de marron 50% minimum Lait entier et crème
L1-20	ART05965	Mousse lactée au chocolat et vanille aux feuilles de chocolat noir	50-65 g	48 maximum	Pot	Chocolat 4% min Arôme naturel de vanille
L1-21	ART05947	Yaourt pâtissier sucré aux fruits et avec morceaux de biscuits	110-140 g	48 maximum	Pot	Lait entier, morceaux et purée de fruits
L1-22	ART05910	Yaourt sucré saveur vanille	110-140 g	48 maximum	Pot verre	Lait entier, arôme naturel
L1-23	ART06038	Yaourt sucré saveur citron	110-140 g	48 maximum	Pot verre	Lait entier, arôme naturel
L1-24	ART06039	Yaourt sucré saveur fraise	110-140 g	48 maximum	Pot verre	Lait entier, arôme naturel
L1-25	ART09510	Yaourt bio sucré saveur framboise	110-140 g	48 maximum	Pot	Lait entier, arôme naturel
L1-26	ART06320	Yaourt bio sucré saveur citron	110-140 g	48 maximum	Pot	Lait entier, arôme naturel
L1-27	ART05970	Yaourt bio sucré saveur fraise	110-140 g	48 maximum	Pot	Lait entier, fraise, arôme naturel
L1-28	ART05973	Yaourt bio nature	110-140 g	48 maximum	Pot	Lait entier
L1-29	ART05985	Yaourt bio nature sucré	110-140 g	48 maximum	Pot	Lait entier
L1-30	ART05971	Yaourt bio sucré saveur pêche	110-140 g	48 maximum	Pot	Lait entier, purée et morceaux de pêche, arôme naturel
L1-31	ART05972	Yaourt bio sucré saveur vanille	110-140 g	48 maximum	Pot	Lait entier, arôme naturel
L1-32	ART12581	Spécialité laitière sucrée de type skyr à la framboise	110-140 g	48 maximum	Pot	Framboise 6% minimum
L1-33	ART06728	Yaourt à la grecque fraise	110-150 g	48 maximum	Pot	Coulis de fraise 6% minimum Lait entier et crème
L1-34	ART10880	Yaourt à la grecque framboise	110-150 g	48 maximum	Pot	Coulis de framboise 6% minimum Lait entier et crème
L1-35	ART07135	Yaourt à la grecque chocolat	110-150 g	48 maximum	Pot	Copeaux de chocolat Lait entier et crème
L1-36	ART06730	Yaourt à la grecque myrtille	110-150 g	48 maximum	Pot	Morceaux de Myrtille 6% minimum Lait entier et crème
L1-37	ART05911	Yaourt à la grecque nature	110-150 g	48 maximum	Pot	Lait entier et crème
L1-38	ART06729	Yaourt à la grecque pêche	110-150 g	48 maximum	Pot	Morceaux de Pêche 6% minimum Lait entier et crème

NOTICE TECHNIQUE

L1-39	ART05912	Yaourt à la grecque vanille	110-150 g	48 maximum	Pot	Arôme naturel de vanille et marquant de gousse de vanille épuisée Lait entier et crème
-------	-----------------	-----------------------------	-----------	------------	-----	---

NOTICE TECHNIQUE

LOT 2 : Fromages en portions à DLC longue

N° ligne	CODE EDA	Libellé générique (AO)	Critères impératifs			Critères cibles
			Poids net ou calibre	Poids colis	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
L2-01	ART06230	Beaufort prédécoupé AOP	Tranche 20-30 g	<10kg	Barquette	/
L2-02	ART06168	Comté prédécoupé AOP	Tranche 20-30 g	<10kg	Barquette	Affinage 6 mois minimum
L2-03	ART06167	Emmental prédécoupé	Tranche 20-30 g	<10kg	Barquette	/
L2-04	ART06322	Emmental en julienne	0,5-2 kg	<10kg	Barquette/sachet	/
L2-05	ART06163	Fourme d'Ambert prédécoupé AOP	Tranche 20-30 g	<10kg	Barquette	/
L2-06	ART06889	Mélange de gouda et cheddar cube ou julienne	0,5-2 kg	<10kg	Barquette/sachet	/
L2-07	ART06165	Mimolette prédécoupé	Tranche 20-30 g	<10kg	Barquette	/
L2-08	ART06734	Mélange de portions Abondance AOP, Beaufort AOP, Comté AOP prédécoupé	Tranche 20-30 g	<10kg	Barquette	/
L2-09	ART06228	Mélange de portions de Cantal AOP, fourme d'Ambert AOP, Comté AOP prédécoupé	Tranche 20-30 g	<10kg	Barquette	/
L2-10	ART06733	Mélange de portions Cantal AOP, fourme d'Ambert AOP, Saint Nectaire AOP prédécoupé	Tranche 20-30 g	<10kg	Barquette	/
L2-11	ART06888	Mélange de portions comté bio AOP, cantal bio AOP, emmental bio prédécoupé	Tranche 20-30 g	<10kg	Barquette	/
L2-12	ART06227	Mélange de portions emmental, gouda, mimolette prédécoupé	Tranche 20-30 g	<10kg	Barquette	/
L2-13	ART07529	Mélange de portions Saint nectaire AOP, Ossau Iraty AOP, Tomme dorée des Pyrénées IGP prédécoupé	Tranche 20-30 g	<10kg	Barquette	/
L2-14	ART06356	Mélange de portions Saint Nectaire AOP, Bleu, edam prédécoupé	Tranche 20-30 g	<10kg	Barquette	/
L2-15	ART06344	Raclette prédécoupé	Tranche 20-30 g	<10kg	Barquette	/
L2-16	ART06229	Saint Nectaire prédécoupé AOP	Tranche 20-30 g	<10kg	Barquette	/