




NOTICE TECHNIQUE

	PRODUITS FRAIS ET SURGELÉS				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Sarah Marcille	14/05/2025	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Thierry Lemoine ou Solenn Le Quilleuc	20/05/2025	
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	14/05/2025	P/O SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de produits réfrigérés et de produits surgelés.

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 spécifications techniques du GEMRCN correspondantes, au Code des usages de la charcuterie (paragraphes correspondants) et aux dispositions de la présente notice technique.

3. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

3.1. Critères analytiques applicables

Les critères analytiques applicables sont ceux de la réglementation en vigueur ainsi que ceux publiés par la fédération du commerce et de la distribution (FCD).

4. 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

	Critères impératifs	Critères cibles
	Libellé générique	
L1	Beurre 1/2 sel 250 g	Emballage en papier aluminium Lait pasteurisé Sel fin Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE MG \geq 82 %
L3	Beurre doux 1 kg	Emballage en papier aluminium Lait pasteurisé Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE MG \geq 82 %
L5	Jambon cuit supérieur cuit au torchon désossé découenné 6-8 kg réfrigéré	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 3.4) : préparé à partir du membre postérieur du porc, désossé, dégraissé, dénervé et découenné. Il est traité en salaison et cuit. Le jambon a été totalement débarrassé de sa couenne et l'épaisseur de gras périphérique n'excède pas, en moyenne, 4 mm. Le jambon est cuit dans un bouillon, entouré d'un linge, d'un sac, d'un filet ou de bandelette textiles. Critères qualitatifs : sans gelée périphérique ; bonne tenue des tranches même pour une coupe fine. Teneur en nitrites de sodium < 90 mg/kg Conditionnement sous-vide ou sous atmosphère modifiée.
L7	Jambon de Bayonne IGP entier séchage 7 mois minimum sans os 5 kg réfrigéré	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 2.4) : préparé à partir du membre postérieur du porc, désossé, déjointé et traité en salaison au sel sec. Produit conforme au cahier des charges IGP. Conditionnement sous-vide ou sous atmosphère modifiée.
L10	Bacon fumé sans peau 1 kg réfrigéré	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§1.3) : préparation à partir de filet de porc, traité en salaison, étuvé et fumé. Produit présenté sans couenne ni graisse de couverture. Tranché. Conditionnement sous-vide ou sous atmosphère modifiée.
L13	Saucisse sèche pur porc droite 200-300 g	Individuel sous pellicule plastique, sous atmosphère protectrice ou sous vide, à défaut le produit est protégé du contact direct avec le carton d'emballage (présence d'une housse) Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§5.3) : préparation obtenue par broyage, mélange, mise sous enveloppe et séchage de viande et gras de porc. Pièce régulière en forme de U, d'un diamètre de 30 mm environ.

NOTICE TECHNIQUE

		<p>Critères qualitatifs : sous forme d'une pâte dans laquelle se détachent des morceaux de gras ; doit pouvoir être tranché en tranches fines à température ambiante.</p> <p>Présentée sous enveloppe naturelle</p> <p>Teneur en nitrite de sodium < 90 mg/kg</p>
L15	Crème liquide UHT 30-40 % 1L	<p>Brique ou Bidon</p> <p>Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE</p>
L20	Brie entier 2-4 kg réfrigéré	<p>Lait pasteurisé</p> <p>1/2 affiné</p>
L21	Bûche de chèvre affinée 1 kg réfrigérée	<p>Au lait pasteurisé</p> <p>Bûche de chèvre à croûte fleurie</p> <p>Sous film ou coque de protection</p>
L24	Comté AOP 1/12 de meule 3-4kg réfrigéré	Affinage 6 mois minimum
L26	Emmental bloc 3-4 kg réfrigéré	<p>Au lait pasteurisé</p> <p>Produit avec du lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE</p>
L28	Gouda au cumin IGP 4-5 kg réfrigéré	Au lait pasteurisé
L29	Mascarpone 500 g réfrigérée	<p>Fromage triple crème</p> <p>Au lait pasteurisé</p>
L30	Mozzarella bloc 1-2 kg	<p>Au lait de vache</p> <p>Bloc sous vide</p>
L31	Grana padano AOP râpé 1kg réfrigéré	<p>Affinage 9 mois minimum</p> <p>Râpé finement</p>
L36	Tomme noire des Pyrénées IGP 2-4 kg réfrigérée	<p>Au lait de vache pasteurisé</p> <p>Tomme entière</p>
L38	Gigot d'agneau avec os 1-3 kg surgelé	<p>IQF, sous vide de préférence</p> <p>Gigot entier (code OFIVAL 3130) d'agneau issu de muscles frais réfrigérés. La pièce est entièrement désossée (fémur coulé, selle), parée (graisse de couverture en excès et noix de graisse retirées), sans jarret, sans rotule, sans bavette, souris rentrée. Toutes pièces au calibre. Epaisseur de gras de couverture inférieure à 5 mm en tout point</p>
L53	Bavette d'ailoyau crue 140 g surgelée IQF	<p>IQF</p> <p>Sous-vide de préférence</p> <p>Biftecks découpés dans la bavette d'ailoyau (code OFIVAL 1250) issue d'un muscle élaboré d'un poids minimum de 0,8 kg, affranchie de l'extrémité épaisse.</p> <p>Tranches de muscles d'épaisseur uniforme, parés, épluchés, dénervés.</p> <p>Biftecks ouverts (dits "portefeuilles") représentant moins de 10 % de la livraison totale.</p> <p>Tolérance à la découpe de + /- 10 %</p>

NOTICE TECHNIQUE

L54	Cœur de rumsteak cru 2-5 kg surgelé	Coeur de rumsteck (1212) : Milieu de rumsteck PAD, sans aiguillette baronne, sans aiguillette de rumsteck, sans langue de chat, sans chaînette, complètement épluché extérieurement. Entame côté fémur affranchi pour une coupe nette perpendiculaire à l'axe du muscle. Sous-vide de préférence
L55	Filet de bœuf sans chaînette cru 1,8-2,2 kg surgelé	Filet de boeuf (code OFIVAL 1220), PAD, épluché, sans chaînette. Sous-vide de préférence
L57	Noix d'entrecôte bœuf crue 2-5 kg surgelée	Issu d'un milieu de train de côtes à 5 côtes désossé sans dessus de côte (code OFIVAL 1232), SP, sans nerf cervical, la bretelle étant coupée à 3 cm de l'extrémité de la noix. Sous-vide de préférence
L60	Boucané en morceaux standard 5 kg réfrigéré	Viande de poulet 70 % minimum Sans additif Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement
L62	Véritable merguez bœuf-mouton crue boyau naturel 50 g surgelé	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.8) : préparation obtenue par broyage et mélange de maigre et de gras de bœuf et/ou de mouton, crue et embossée sous enveloppe naturelle de mouton. Pièce de diamètre régulier, compris entre 20 et 26 mm. Critères qualitatifs : Goût et couleur de piment caractéristiques. IQF Vrac
L73	Coulis de fruits en doypack refermable 1 kg divers parfums réfrigéré	Sans additif Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement
L74	Bac de glace 2,5 L divers parfums	Sans additif Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement
L78	Carotte en rondelle blanchie EGALIM 1-3 kg surgelée	IQF
L119	Blanc d'œuf liquide pasteurisé 1-2 kg frais	Taux de MS > 10,5 % Produit foisonnant liquide
L120	Jaune d'œuf liquide pasteurisé 1-2 kg frais	Taux de MS > 43 % Sans sel ajouté
L122	Croissant pur beurre PAC 60-75 g surgelé	Sans additif Beurre 23 % minimum
L123	Pain au chocolat pur beurre PAC 60-80 g surgelé	Pâte feuilletée 75% minimum Chocolat 8 % minimum Cacao certifié durable et/ou responsable type Rainforest Alliance, commerce équitable ou équivalent

NOTICE TECHNIQUE

L125	Pâte feuilletée pur beurre crue en plaque crue 500-600 g surgelée	Sans additif Beurre 23 % minimum
L131	Filet de grenadier avec peau sans arête cru 600 g - 1,2 kg surgelé	Issu d'une pêche durable type MSC ou équivalent
L133	Camaron (crevette tropicale) décortiquée avec queue crue 16/20 700-900 g surgelée IQF	<i>Penaeus vanamei</i> ou <i>Penaeus indicus</i> ASC Sans farine animale terrestre Sans hormone de croissance Sans OGM Sans additif Vrac
L135	Noix Saint-Jacques avec corail 10/20 crue 1 kg IQF surgelée	<i>Argopecten purpuratus</i> Décoquillée et nettoyée Sans additif Sans ajout d'eau Vrac
L136	Pavé de dorade avec peau sans arête cru 130-180 g IQF surgelé	<i>Coryphaena hippurus</i> Simple surgélation Pavé coupé dans le plein filet
L137	Longe de marlin fumé sans peau sans arête crue 1 kg surgelé	<i>Makaira indica</i> Simple congélation
L139	Steak de thon albacore sans peau sans arête cru 120-180 g IQF surgelé	<i>Thunnus albacares</i> Plein filet, sans peau, sans arête, découpé anatomiquement dans la longue. Il doit être présenté sans os ni ligne de sang. Pêché sans DCP Issu d'une pêche durable type MSC ou équivalent simple surgélation
L142	Filet mignon de porc sous-vide cru 300-700 g surgelé	IQF Filet mignon (code OFIVAL 4244), paré. Produit non ficelé, non bardé.
L143	Rôti de porc échine cru 1,5-3 kg surgelé	IQF Sous poche individuelle Produit obtenu à partir de l'échine (code OFIVAL 4220) sans os coupée à la première vertèbre, sans travers ni cartilage d'épaule, plaie de saignée parée, sans chaînette. Echine non hydratée, non saumurée, présentée en rôti sous filet, non bardé.
L144	Rôti de veau épaule désossé 2-3 kg surgelé	Rôti de veau non bardé et ficelé, découpé dans les muscles suivants : - Epaule (code OFIVAL : 2300) coupée dans le sens de la largeur, désossée, parée superficiellement, sans bateau et sans boîte à moelle ;

NOTICE TECHNIQUE

		<p>- Bas de carré (codes OFIVAL : 2301 et 2302) sans ligament cervical, affranchi côté entame (atlas), paré.</p> <p>Produit non hydraté, non saumuré, présenté en rôti sous filet, non bardé.</p> <p>Pièces de forme régulière cylindrique d'un poids de 2 kg. Sur l'ensemble d'une livraison, le diamètre des rôtis doit être homogène.</p> <p>Critères qualitatifs : bonne tenue des tranches à la coupe, épaisseur de gras de couverture inférieure à 2 mm en tout point</p>
L146	Cuisse de canard de barbarie déjointée avec peau crue surgelée	<p>Cuisse avec peau, avec os, sans portion de dos, sans tarse. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations</p> <p>300-380 g</p> <p>Vrac</p>
L147	Cuisse de poulet déjointée crue sans peau surgelée	<p>Cuisse entière déjointée non désossée comprenant le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant.</p> <p>Conforme au CDU du CIDEF.</p> <p>170-200 g</p> <p>Vrac</p>
L148	Filet de poulet sans os sans peau cru IQF surgelé	<p>Constitué de la masse pectorale du poulet, désossée et sans peau</p> <p>Conforme au CDU du CIDEF</p> <p>90-120 g</p> <p>Vrac</p>
L149	Magret de canard cru sous-vide surgelé	<p>Magret de canard gras (mâle dont la pointe du sternum est ossifiée) avec peau et graisse sous-cutanée (couvrant les muscles de la poitrine, sans le muscle pectoral profond) paré sans os ni cartilages</p> <p>300-380 g</p>
L151	Poulet entier fermier sous-vide surgelé	<p>Poulet présenté sans abats, sans tarses, sans cou. Non hydraté, non saumuré, refroidi à sec.</p> <p>Présenté bridé (membres postérieurs maintenus plaqués contre l'abdomen par un élastique).</p> <p>IQF</p> <p>1,3-1,5 kg</p>