




NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	PRODUITS DIVERS SURGELÉS				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Sarah Marcille	18/04/2025	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Thierry Lemoine ou Solenn Le Quilleuc	14/05/2025	
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	18/04/2025	P/O SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de produits divers 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 codes des usages, aux codes des interprofessions et aux dispositions de la présente notice technique.

3. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

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	Friand au fromage PAC 65-75 g	Pâte feuilletée 60 % minimum Farce au fromage 30 % minimum Pâte feuilletée pur beurre	IQF Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans additif Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement
L2	Friand au chèvre fondu PAC 90-110 g	Pâte feuilletée 30 % minimum Farce au chèvre 60 % minimum Pâte feuilletée pur beurre	
L3	Friand au saumon PAC 90-110 g	Pâte feuilletée 60 % minimum Saumon fumé 5 % minimum de la garniture Pâte feuilletée pur beurre	
L4	Feuilleté hot-dog PAC sans porc 70-80 g	Pâte feuilletée 60 % minimum Saucisse de volaille et ketchup Pâte feuilletée pur beurre	
L5	Feuilleté saucisse PAC 100-120 g	Pâte feuilletée 45 % minimum Pâte feuilletée pur beurre	
L6	Friand à la viande PAC 90-110 g	Pâte feuilletée 55 % minimum Pâte feuilletée pur beurre Viande cuite 10 % minimum de la farce	
L7	Friand jambon fromage PAC 70-90 g	Pâte feuilletée 60 % minimum Pâte feuilletée pur beurre	
L8	Friand fromage PAC 90-110 g	Pâte feuilletée 30 % minimum Farce au fromage 60 % minimum Pâte feuilletée pur beurre	
L9	Feuilleté jambon fromage PAC 100-120 g	Pâte feuilletée 60 % minimum Pâte feuilletée pur beurre	
L10	Feuilleté lambi PAC 100-120 g	Pâte feuilletée 60 % minimum Pâte feuilletée pur beurre	
L11	Plaque feuilletage pur beurre PAC 400-600 g	Beurre 10 % minimum 40x60 cm	
L12	Mini pizza fromage précuite 60-70 g	Fromage 10 % minimum Base tomate	IQF Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans additif
L13	Pizza royale bande précuite sans entame 500-700 g	Pâte 50 % minimum Jambon cuit 10 % minimum Jambon choix	

NOTICE TECHNIQUE

		Fromage 5 % minimum Base tomate	Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans sirop de glucose
L14	Quiche lorraine précuite 60-70 g	Œufs issus de poules élevées en plein air	
L15	Quiche lorraine en bande sans entame précuite 1-2 kg	Poitrine fumée 10 % minimum	
L16	Tarte au fromage en bande sans entame précuite 1-2 kg	Œufs issus de poules élevées en plein air Fromage 20 % minimum	
L17	Tarte au poireau en bande sans entame précuite 1-2 kg	Poireau 20 % minimum Œufs issus de poules élevées en plein air	
L18	Tarte au saumon en bande sans entame précuite 1-2 kg	Saumon (cru, cuit) et saumon fumé 10 % minimum Œufs issus de poules élevées en plein air	
L19	Tarte oignon précuite 150-250 g	Oignon 30 % minimum	
L20	Quiche lorraine précuite 150-250 g	Œufs issus de poules élevées en plein air Poitrine fumée et/ou jambon cuit 15 % minimum	
L21	Boudin noir antillais 50-70 g	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§12.1) : préparation obtenue par mélange, cuisson de sang et gras de porc. Enveloppe en boyau naturel de porc. Assaisonnement caractéristique IQF	
L22	Boudin blanc nature 50-70 g	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§13.1) : préparation obtenue par broyage, mélange, embossage sous enveloppe et cuisson de maigre et gras de porc. Enveloppe en boyau naturel de porc IQF	
L23	Lardon fumé allumette cru 1-2 kg	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§1.5) : Poitrine de porc sans os traitée en salaison et égouttée, découennée, fumée, coupée en cubes de petite taille. La saveur fumée est obtenue par combustion y compris friction ou atomisation dans un fumoir. Critères qualitatifs : sans couenne ; sans gros morceaux de gras ; sans os ni cartilages ; taille homogène ; viande de couleur rose ; goût de fumée. Teneur en nitrites de sodium < 100 mg/kg Pas d'arôme de fumée IQF	
L24	Poitrine fumée entière crue 1-2 kg	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques de la pièce crue définis par le CDU (§ 1.3) : poitrine de porc sans hachage désossée, parée, dégraissée, traitée	

NOTICE TECHNIQUE

		en salaison, cuite et fumée. La saveur fumée est obtenue par combustion y compris friction ou atomisation dans un fumoir. IQF
L25	Andouillette pur porc cuite 100-200 g	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques de la pièce crue définis par le CDU (§ 10.3) : préparation obtenue par assemblage ou mélange, cuisson des éléments du tube digestif du porc. Le produit n'est pas fumé. Teneur en nitrites de sodium < 100 mg/kg IQF
L26	Saucisse de Strasbourg sous boyau naturel crue IQF 50-60 g	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques de la pièce crue définis par le CDU (§ 6.5) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de viande et gras de porc. Diamètre de 16 à 28 mm. Teneur en nitrites de sodium < 100 mg/kg IQF
L27	Saucisse de Toulouse sous boyau naturel crue IQF 120-140 g	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques de la pièce crue définis par le CDU (§ 4.3) : préparation obtenue par broyage et mélange de viande et de gras de porc. Teneur en nitrites de sodium < 80 mg/kg IQF
L28	Saucisse fumée pur porc sous boyau naturel cuite IQF 120-140 g	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.1) : préparation obtenue par broyage et mélange de viande et de gras de porc, crue, fumée et embossée sous boyau naturel de porc. La saveur fumée est obtenue par combustion y compris friction ou atomisation dans un fumoir. Pièce de diamètre régulier. Critères qualitatifs : goût de fumée. Pas d'arôme de fumée Teneur en nitrites de sodium < 80 mg/kg
L29	Knack de volaille 30-50 g	Produit à pâte fine composé de viande et de gras et/ou de peau et/ou de cou et/ou d'abats Conforme au CDU du CIDEF
L30	Chipolata pur porc en boyau naturel 40-60 g IQF	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.1) : Préparation obtenue par broyage et mélange de viande et de gras de porc, crue et Embossée sous boyau naturel. Pièce de diamètre régulier entre 20 et 26 mm. Teneur en nitrites de sodium < 80 mg/kg
L31	Véritable merguez bœuf-mouton cuite boyau naturel 50 g	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. Cuit. Pièce de

NOTICE TECHNIQUE

		diamètre régulier, compris entre 20 et 26mm. Critères qualitatifs : Goût et couleur de piment caractéristiques. Teneur en nitrites de sodium < 80 mg/kg	
L32	Hachis parmentier précuit 1,5-2,5 kg	Viande de bœuf cuite 20 % minimum	Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans additif Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement
L33	Hachis végétarien précuit 1,5-2,5 kg	A base de protéines végétales et/ou de légumineuses	
L34	Moussaka précuite 1,5-2,5 kg	Viande de bœuf cuite 20 % minimum Aubergine 20 % minimum	
L35	Chili con carne précuit 1,5-2,5 kg	Haricot rouge cuit 20 % minimum Viande de bœuf cuite 20 % minimum	
L36	Lasagne bolognaise précuite 2-3 kg	Viande de bœuf cuite 10 % minimum	
L37	Lasagne au saumon précuite 2-3kg	Saumon 15 % minimum	
L38	Ravioli aux 4 fromages 1 kg	Pâte à base d'œufs issus de poules élevées en plein air et de semoule de blé dur de qualité supérieure Farce 40 % minimum IQF	
M39	Cannelloni bolognaise précuit 2-3 kg	Viande de bœuf cuite 15 % minimum Pâte à base de semoule de blé dur de qualité supérieure IQF	
L40	Choux farcis cuits à la viande sans porc IQF 140/180g	Farce 45 % minimum Viande cuite sans porc 20 % minimum	
L41	Tomates farcies cuites IQF 160-180 g	Tomate évidée 60 % minimum Farce 30 % minimum	
L42	Omelette nature cuite 80-100 g	Œufs issus de poules élevées en plein air	IQF
L43	Demi baguette pré-poussée 125-150 g	A base de farine de blé, levure, eau et sel	
L44	Pain pour sandwich type "ciabatta" précuit 100-120 g	Taux de sel < 1,4 g/100 g Au levain	
L45	Demi-baguette complète pré-poussée 125-150 g	A base de farine de blé complète, levure, eau et sel Taux de sel < 1,4 g/100 g Au levain	
L46	Petit pain cuit 30-40 g	A base de farine de blé, eau, levure Taux de sel < 0,7 g/100g Au levain	
L47	Pizza 4 fromages en plaque précuite 1-2 kg	Fromage 10 % minimum Base tomate	

NOTICE TECHNIQUE

L48	Tarte oignon jambon précuite 150-250 g	Oignons 5 % minimum Œufs issus de poules élevées en plein air Jambon cuit standard 4 % minimum	Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans additif Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans sirop de glucose
------------	---	--	--