




## NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	CHARCUTERIES ET SALAISONS FRAÎCHES				
	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 charcuteries et salaisons fraîches.

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, et à la dernière version du code des usages de la charcuterie (paragraphe et éventuellement dénominations particulières du paragraphe correspondant), de la salaison et des conserves de viandes publié par le Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserves de Viandes, dénommé ci-après « CDU ». Les produits doivent également se conformer au plan d'action gouvernemental de réduction de l'utilisation des additifs nitrites/nitrates dans les produits de charcuterie.

### 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	
<b>L1</b>	<b>Jambon sec entier sous-vide 5-6 kg</b>	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§2.4) : préparé à partir du membre postérieur du porc d'un poids, à la mise au sel, de 7,5 kg au moins. La coupe ronde, sans mouille, ne doit pas excéder 6 cm au-delà de la tête du fémur. L'os du quasi est partiellement enlevé, le jarret déjointé et éventuellement scié. Il est traité en salaison au sel sec avant désossage (absence d'utilisation de saumure) et soumis à une maturation/dessication. Le cycle de fabrication, de la mise au sel à la sortie du séchoir, est d'au moins 130 jours.
<b>L2</b>	<b>Jambon de Bayonne IGP séchage 7 mois minimum en tranches sous atmosphère protectrice 100-200g</b>	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. Tranché
<b>L3</b>	<b>Andouillette supérieure sous-vide 150-200 g/pièce</b>	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§10.4) : préparation obtenue par assemblage ou mélange, embossage sous enveloppe naturelle et cuisson des éléments du tube digestif du porc. Produit présenté sans gelée ni substances d'enrobage. Teneur en nitrites de sodium < 100 mg/kg
<b>L4</b>	<b>Poitrine de porc crue fumée tranchée 70-90 g</b>	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 1.3) : poitrine de porc sans hachage désossée, parée, dégraissée, traitée en salaison et fumée. La saveur fumée est obtenue par combustion y compris friction ou atomisation dans un fumoir ; tranché
<b>L5</b>	<b>Lardon fumé cru sous atmosphère protectrice 5-10 g par paquet de 100-200 g</b>	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
<b>L6</b>	<b>Lardon fumé cru sous atmosphère protectrice 5-10 g par paquet de 1 kg</b>	
<b>L7</b>	<b>Jambon cuit supérieur cuit au torchon désossé découenné 6-8 kg</b>	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

## NOTICE TECHNIQUE

<b>L8</b>	<b>Jambon entier supérieur cuit à l'os 7-10 kg</b>	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 3.4) : préparé à partir du membre postérieur du porc, avec os et couenne d'origine. Il est traité en salaison et cuit. Critères qualitatifs : sans gelée périphérique ; bonne tenue des tranches même pour une coupe fine ; épaisseur de gras et de couenne en périphérie inférieure à 6 mm en tous points. Teneur en nitrites de sodium < 90 mg/kg
<b>L9</b>	<b>Jambon cuit choix tranché découenné désossé sous atmosphère protectrice 150-200 g</b>	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 3.2) : produit préparé à partir du membre postérieur du porc, dont au moins une noix, désossé, dégraissé, dénervé, avec couenne, traité en salaison, cuit. Critères qualitatifs : épaisseur de couenne en périphérie inférieure à 6 mm en tous points ; sans gelée périphérique ; bonne tenue des tranches même pour une coupe fine. Teneur en nitrites de sodium < 90 mg/kg
<b>L10</b>	<b>Jambon de dinde cuit sous-vide 4-6 kg</b>	Poids net de la tranche pour les produits tranchés : 30-40 g Poids net non tranché : 3-4 kg Produit composé de viande de cuisse de dinde, sans peau, conforme au CDU du CIDEF
<b>L11</b>	<b>Jambon de dinde cuit fumé 1-2 kg</b>	
<b>L12</b>	<b>Jambon de dinde cuit tranché sous atmosphère protectrice 100-200 g</b>	
<b>L13</b>	<b>Mortadelle pur porc à la pistache conditionné sous-vide 1,5-4 kg</b>	Caractéristiques techniques générale set critères analytiques définis par le CDU (§6.11) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de maigre et de gras de porc, embossée sous enveloppe collagénique. Présentée sans décor, substances d'enrobage, barde, gelée d'enrobage ou croûte. Critères qualitatifs : sous forme d'une pâte homogène dans laquelle se détachent de gros morceaux apparents de maigre et de gras ; pistache Teneur en nitrites de sodium < 100 mg/kg
<b>L14</b>	<b>Saucisson cuit à l'ail nature pur porc supérieur sous atmosphère protectrice 1-2 kg</b>	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§6.2) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de maigre et de gras de porc, embossée sous boyau naturel, aromatisée à l'ail. Critères qualitatifs : pâte homogène contenant des morceaux apparents de maigre et de gras ; goût d'ail. Teneur en nitrites de sodium < 100 mg/kg
<b>L15</b>	<b>Saucisson cuit à l'ail fumé pur porc supérieur sous atmosphère protectrice 1-2 kg</b>	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§6.2) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de maigre et de gras de porc, embossée sous boyau naturel, aromatisée à l'ail et fumée. La saveur fumée est obtenue par combustion y compris friction ou atomisation dans un fumoir. Critères qualitatifs : pâte homogène contenant des morceaux apparents de maigre et de gras ; goût d'ail. Teneur en nitrites de sodium < 100 mg/kg
<b>L16</b>	<b>Chorizo sec fort pur porc choix sous atmosphère protectrice 200-300 g</b>	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 5.9) : préparation obtenue par broyage, mélange, embossage sous boyau naturel et

## NOTICE TECHNIQUE

		<p>séchage de maigre et de gras de porc à laquelle a été ajoutée du piment. Pièce entière, de forme allongée, d'un diamètre supérieur ou égal à 22 mm.</p> <p>Critères qualitatifs : goût de piment caractéristique et prononcé ; permet d'obtenir des tranches de bonne tenue à température ambiante ; calibre régulier ; couleur rouge foncé de la viande ; présence de morceaux de gras de petite taille</p> <p>Teneur en nitrites de sodium &lt; 80 mg/kg</p>
<b>L17</b>	<b>Rosette supérieure 1,5-3 kg</b>	<p>Individuel sous pellicule plastique, sous atmosphère protectrice ou, à défaut le produit est protégé du contact direct avec le carton d'emballage (présence d'une housse)</p> <p>Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 5.6) : préparation obtenue par broyage, mélange, mise sous enveloppe et séchage de viande et gras de porc. Pièce entière de diamètre régulier. Présentée sous enveloppe naturelle</p>
<b>L18</b>	<b>Coppa sel sec tranchée 80-100 g</b>	<p>Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 2.2) : préparé à partir de morceaux de la découpe du porc, sans os, traités en salaison au sel sec (absence d'utilisation de saumure) et maturés/séchés, tranchés</p>
<b>L19</b>	<b>Bacon fumé tranché sous-vide 80-100 g</b>	<p>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.</p>
<b>L20</b>	<b>Rosette tranchée 80-100 g</b>	<p>Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 5.5) : préparation obtenue par broyage, mélange, mise sous enveloppe et séchage de viande et gras de porc. Tranché</p>
<b>L21</b>	<b>Mortadelle pur porc tranchée sous atmosphère protectrice 80-100 g</b>	<p>Mortadelle pur porc en tranches</p> <p>Tranches de 10-20 g</p> <p>Caractéristiques techniques générale set critères analytiques définis par le CDU (§6.11) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de maigre et de gras de porc, embossée sous enveloppe collagénique. Présentée sans décor, substances d'enrobage, barde, gelée d'enrobage ou croûte.</p> <p>Critères qualitatifs : sous forme d'une pâte homogène dans laquelle se détachent de gros morceaux apparents de maigre et de gras.</p> <p>Teneur en nitrites de sodium &lt; 100 mg/kg</p>
<b>L22</b>	<b>Salami Danois pur porc entier conditionné sous-vide 2,5-3 kg</b>	<p>Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 5.11) : préparation obtenue par broyage, mélange, mise sous enveloppe synthétique et séchage de viande et gras de porc.</p> <p>Critères qualitatifs : sous forme d'une pâte de grain fin dans laquelle sont répartis, de façon homogène, des morceaux de gras de petite taille ; doit pouvoir être tranché en tranches fines à température ambiante.</p>
<b>L23</b>	<b>Salami Danois pur porc tranché sous atmosphère protectrice 100-200 g</b>	
<b>L24</b>	<b>Pavé au poivre tranché sous atmosphère protectrice 80-100 g</b>	<p>Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le</p>

## NOTICE TECHNIQUE

		CDU (§ 5.7) : préparation obtenue par broyage, mélange, embossage sous boyau naturel et séchage de viande et gras de porc. Pièce de forme ovale légèrement aplatie et présenté enrobé de grains de poivre concassés. Critères qualitatifs : grains réguliers ; sans gros morceaux de gras ; tranché
<b>L25</b>	<b>Saucisson sec pur porc tranché sous atmosphère protectrice 80-100 g</b>	Tranches de 10-15 g 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. Présenté sans enveloppe. Tranches régulières, d'un diamètre de 60 mm environ.