

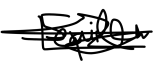


NOTICE TECHNIQUE

	PRODUITS D'ÉPICERIE				
	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 d'épicerie 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, aux codes des usages, aux normes AFNOR, CEE-ONU DDP et du CTCPA correspondantes, 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	Jus de citron jaune de type "Pulco citron" ou équivalent 50-70 cl		
L2	Jus de citron vert de type "Pulco citron vert" ou équivalent 50-70 cl		
L3	Café moulu 100% arabica 1 kg	Paquet sous-vide avec valve de longue conservation Café issu du commerce équitable ou certifié durable type Rainforest Alliance ou équivalent	
L4	Préparation pour boisson lactée cacaotée en poudre 20-30 g	Au lait écrémé Teneur en cacao 15 % minimum Chocolat en poudre (32 % de cacao minimum) Avec une certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance ou commerce équitable	
L5	Pétales de céréales extrudées au chocolat 300-500 g	Chocolat et cacao 5 % minimum Céréale(s) 60 % minimum	Céréales complètes Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Sans additif Sans sirop de glucose-fructose Si présence : cacao issu d’une agriculture durable et/ou responsable type certifié Rainforest, commerce équitable, etc
L6	Cornflakes 300-500 g	Farine de maïs 60 % minimum Aspect doré	
L7	Pétales de maïs glacés au sucre de type "Frosties" ou équivalent 300-500 g		
L8	Cornflakes 20-40 g		
L9	Lait 1/2 écrémé en poudre 10 kg	Dissolution instantanée Lait de vache Instructions d'utilisation	
L10	Sucre roux de canne 1-2 kg	Granulométrie 0,3 à 0,45 mm Issu du commerce équitable	
L11	Confiture assortiment 3 parfums barquette 20-30 g	35% de fruit sur produit fini Gélifiant : pectine Sans arôme, sans colorant Matière sucrante : sucre (saccharose) uniquement	
L12	Miel de fleurs crémeux coupelle 20-30 g	Mention des pays d’origine sur la fiche technique	
L13	Miel de fleurs liquide 500 g		
L14	Pâte à tartiner en coupelle 15-30 g		
		Sans huile de palme	

NOTICE TECHNIQUE

		Noisettes 13% minimum Cacao 5 % minimum Cacao certifié durable et/ou responsable type Rainforest Alliance ou commerce équitable ou équivalent	
L15	Barre de céréales chocolat 20-30 g	Céréales (dont avoine) 40 % minimum Chocolat 5 % minimum	Céréales complètes Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Sans sirop de glucose-fructose Sans additif Si présence : cacao issu d’une agriculture durable et/ou responsable type certifié Rainforest Alliance, commerce équitable ou équivalent
L16	Barre de céréales aux fruits rouges 20-30 g	Céréales (dont avoine) 40 % minimum Morceaux de fruits 5 % minimum	
L17	Cacahuètes sans peau grillées salées 250-500 g	Sachet refermable Taux de sel ≤ 2g/100g Catégorie I Sans additif Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement	
L18	Chips natures croustillantes 30-40 g	Sachet hermétiquement soudé avec numéro de lot et DDM Rondes, croustillantes et jaunes Lisses Pomme de terre 60 % minimum Sans conservateur Taux de sel ≤ 1,5 g/100 g	
L19	Saladière de riz au thon 100-200 g	Produit stable à température ambiante Prêt à consommer froid Minimum de conservation des produits de 2 ans Répartition des apports nutritionnels telle que : 10 à 20 % de protéines, 40 à 45 % de glucides, 35 à 40 % de lipides Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans colorant Sans sucre ajouté Sans conservateur Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Si thon : issu d’une filière pêche durable type MSC ou équivalent	
L20	Saladière niçoise thon 100-200 g		
L21	Saladière ou équivalent type mexicaine au thon 220-280 g		
L22	Saladière ou équivalent niçoise thon 220-280 g		
L23	Saladière ou équivalent parisienne 220-280 g		
L24	Saladière ou équivalent taboulé 220-280 g		

NOTICE TECHNIQUE

		Si viande : né, élevé, abattu et transformé dans un même pays
L25	Salade type "salade mexicaine" en boîte 5/1	Mélange de légumes (minimum 50 %) à base de maïs, haricots rouges et poivrons rouges PNE > 70 % du PN EGALIM Sans sucre ajouté Sans additif
L26	Filets de maquereaux à la moutarde en boîte 3/1	Filet de <i>Scomber scombrus</i> Masse nette égouttée à l'ouverture de la boîte 52 % minimum Moutarde de Dijon Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Emboîtement manuel
L27	Filets de maquereaux au vin blanc en boîte 3/1	Filet de <i>Scomber scombrus</i> Masse nette égouttée à l'ouverture de la boîte 57 % minimum Muscadet AOP Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Emboîtement manuel
L28	Filets de maquereaux à la tomate en boîte 3/1	Filet de <i>Scomber scombrus</i> Masse nette égouttée à l'ouverture de la boîte 52 % minimum Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Emboîtement manuel
L29	Sardines à l'huile en boîte 3/1	Sardine <i>Sardina Pilchardius</i> Masse nette égouttée à l'ouverture de la boîte 70 % minimum Huile végétale : tournesol ou colza ou olive Emboîtement manuel Si huile d'olive : huile d'olive vierge extra
L30	Thon en morceaux au naturel en boîte 3/1	Thon listao (<i>Katsuwonus pelamis</i>) ou <i>Thunnus obesus</i> Masse nette égouttée à l'ouverture de la boîte 75 % minimum Chair provenant des filets Taux de sel le plus faible possible Avec un label certifiant d'une pêcherie responsable types MSC ou équivalent
L31	Thon morceaux au naturel en poche 1,5-2 kg	Thon listao (<i>Katsuwonus pelamis</i>) ou <i>Thunnus obesus</i> Chair provenant des filets Taux de sel le plus faible possible Avec un label certifiant d'une pêcherie responsable types MSC ou équivalent
L32	Thon en morceaux au naturel en boîte 4/4	Thon listao (<i>Katsuwonus pelamis</i>) ou <i>Thunnus obesus</i> Masse nette égouttée à l'ouverture de la boîte 75 % minimum Chair provenant des filets

NOTICE TECHNIQUE

		Taux de sel le plus faible possible Avec un label certifiant d'une pêche responsable types MSC ou équivalent
L33	Cuisses de canard confites en boîte 4/4	Masse nette du contenu/capacité du contenant ≥ 90 % Masse nette égouttée des cuisses non désossées à l'ouverture de la boîte ≥ 50 % Un morceau supplémentaire non désossé de même nature anatomique est admis pour respecter la masse égouttée de viande. Les os sans viande ne sont pas comptabilisés. Minimum 12 cuisses Sans additif Sans arômes ajoutés IGP
L34	Pâté de campagne 30-40 g	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le Code des usages de la charcuterie (§ 7.1) Sans nitrite Porc : né, élevé, abattu et transformé dans un même pays Taux de sel ≤ 2 g/100 g
L35	Pâté de volaille en coupelle 30-40 g	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le Code des usages de la charcuterie (§ 7.1) Sans nitrite Volaille : né, élevé, abattue et transformée dans un même pays de l'UE Taux de sel ≤ 2 g/100 g
L36	Saucisses de Strasbourg en boîte 5/1	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le Code des usages de la charcuterie (§ 6.5) Sans viande séparée mécaniquement PNE > 50 % du PN Porc né, élevé, abattu et transformé dans un même pays de l'UE
L37	Saucisse fumée de volaille en boîte 5/1	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CIDEF Sans viande séparée mécaniquement PNE > 60 % du PN Volaille née, élevée, abattue et transformée dans un même pays de l'UE
L38	Cassoulet en boîte 5/1	Saucisse et viande de porc cuits Masse nette égouttée de garniture (viande + charcuterie) $\geq 21,5$ % du poids net total et doit comprendre au minimum 25 % de viande désossée et 25 % de charcuterie Charcuteries respectant les teneurs en nitrite /nitrate définies dans le Plan d'action pour la réduction de l'utilisation des additifs nitrites/nitrates Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Viande non séparée mécaniquement Sans additif

NOTICE TECHNIQUE

L39	Cannelloni pur bœuf en boîte 5/1	Viande de bœuf cuit 13 % de la masse nette totale dont 8 % minimum apportés par la farce Pâtes à base de semoule de blé dur de qualité supérieure 10 % minimum Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans additif Sans sucre ajouté Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Bœuf : né, élevé et abattu, transformé dans un même pays	
L40	Lasagne bolognaise 2-3 kg	Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans additif Sans sucre ajouté Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Si présence de bœuf : né, élevé et abattu, transformé dans un même pays Pâte à base de semoule de blé dur de qualité supérieure 10 % minimum	
L41	Lasagnes bolognaise 300g		
L42	Ravioli au bœuf à la sauce tomate 3-5 kg	Viande incorporée au minimum à 7,5 % de la masse nette totale dont 4 % minimum apportés par la farce Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans additif Sans sucre ajouté Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Si présence de bœuf : né, élevé et abattu, transformé dans un même pays Si présence de volaille : née, élevée, abattue, transformée dans un même pays	
L43	Ravioli au bœuf à la sauce tomate en boîte 5/1		
L44	Ravioli sans porc et sans bœuf à la sauce tomate en boîte 5/1		
L45	Asperge blanche pelée en boîte 4/4	Variété <i>Asparagus officinalis L</i> Diamètre >12 mm PNE > 59 % du PN Unité fibreuse < 15%	HVE Sans sucre ajouté Taux de sel le plus faible possible Sans additif
L46	Betterave rouge assaisonnée en dés en boîte 5/1	Racines de <i>Beta vulgaris L</i> Cubes de 10 mm ± 2 mm PNE > 62,5 % du PN	
L47	Betteraves rouges en lanières en boîte 5/1	Racines de <i>Beta vulgaris L</i> Fines lanières PNE > 56,5 % du PN	
L48	Carotte en rondelle en boîte 5/1	Variété <i>Daucus Carota sativus</i> PNE > 56,5 % du PN	
L49	Carottes très fines en boîte 5/1	Variété <i>Daucus Carota sativus</i> Diamètre compris entre 15 et 18 mm Longueur supérieure à 40 mm	

NOTICE TECHNIQUE

		PNE \geq 62,5 % du PN	
L50	Céleri rave pour rémoulade en boîte 5/1	Parties comestibles d' <i>Apium graveolens</i> L. Céleri vinaigré Lanières de céleri régulières de $3 \pm 0,5$ mm de longueur PNE > 59 %	
L51	Champignons de Paris pieds et morceaux en boîte 5/1	PNE > 54 %	
L52	Flageolets verts fins en boîte 5/1	Variété <i>Phaseolus vulgaris</i> L. PNE > 62,5 % du PN	
L53	Mélange de haricot vert, flageolet, carotte et pomme de terre en boîte 5/1	PNE > 60 %	
L54	Garniture pour taboulé en boîte 5/1	A base de tomate, d'oignon et de menthe Pulpe de tomate 40 % minimum	
L55	Haricots beurre fins en boîte 5/1	Variété <i>Phaseolus vulgaris</i> L. ou <i>Phaseolus multiflorus</i> L.M.K. PNE > 52 % du PN	
L56	Haricots rouges en boîte 5/1	Variété <i>Phaseolus vulgaris</i> L Calibre moyen (entre 15 et 25 mm) PNE > 62,5 % du PN	
L57	Haricots verts très fins en boîte 5/1	Variété <i>Phaseolus vulgaris</i> L. ou <i>Phaseolus multiflorus</i> LMK PNE > 52 % du PN	
L58	Lentilles nature en boîte 5/1	Variété <i>Lens esculenta</i> L PNE > 62,5 % du PN	
L59	Macédoine de légumes en boîte 5/1	PNE > 62,5 % du PN	
L60	Maïs doux en grains en boîte 3/1	Variété <i>Zea maïs</i> L. <i>saccharata</i> PNE > 66 % du PN	
L61	Petits pois très fins en boîte 5/1	Variété <i>Pisum sativum</i> L. PNE > 66 % du PN	
L62	Petit pois très fins carottes en boîte 5/1	Variété petits pois : <i>Pisum sativum</i> L. Variété carotte : <i>Daucus carota</i> L PNE > 62,5 % du PN	
L63	Pousses de haricots Mungo en boîte 3/1	Masse nette égouttée 40 % minimum	
L64	Pommes de terre en cubes sous aluminium 2-3 kg	Pomme de terre 90 % minimum	
L65	Pommes de terre en lamelles sous aluminium 2-3 kg	Cuite	
L66	Pommes de terre rondes sous aluminium 2-3 kg	Sans ajout de sel	

NOTICE TECHNIQUE

		Sans additif HVE	
L67	Légumes couscous en boîte 5/1	Minimum 5 légumes dont carotte, navet, courgette Minimum 45 % de légumes Pas d'arômes ou "arômes naturels de"	HVE Sans sucre ajouté Taux de sel le plus faible possible Sans additif
L68	Ratatouille en boîte 5/1	Mélange de courgette, aubergine, tomate, oignon, poivron Minimum 70 % de légumes	
L69	Haricots coco 4-6 kg	EGALIM <i>Phaseolus vulgaris L.</i> Calibre de 5 à 7,5mm % de matières minérales et végétales étrangères le plus faible % de graines impropres et/ou brisées le plus faible Issu du commerce équitable ou équivalent	
L70	Lentilles blondes 4-6 kg	EGALIM <i>Lens culinaris</i> Taux d'humidité 16 % maximum % de matières minérales et végétales étrangères le plus faible % de graines impropres et/ou brisées le plus faible Issu du commerce équitable ou équivalent	
L71	Pois cassés verts sac de 4-6 kg	EGALIM <i>Pisum sativum L.</i> Pois verts qui ont été décortiqués et dont les cotylédons se sont séparés. % de matières minérales et végétales étrangères le plus faible % de graines impropres et/ou brisées le plus faible Issu du commerce équitable ou équivalent	
L72	Pois cassés verts sac 500 g		
L73	Riz indica long étuvé 5 kg	/	
L74	Riz indica long étuvé 25 kg		
L75	Riz blanc étuvé 5 kg		
L76	Riz blanc étuvé 10 kg		
L77	Riz Thaï long parfumé 5 kg		
L78	Riz Basmati 5 kg		
L79	Coquillettes de qualité supérieure 5 kg	A base de semoule de blé dur de qualité supérieure	
L80	Farfalle de qualité supérieure 5 kg	HVE	
L81	Lasagne de qualité supérieure 500 g		
L82	Macaroni de qualité supérieure 5 kg		

NOTICE TECHNIQUE

L83	Penne rigate de qualité supérieure 5 kg		
L84	Spaghetti de qualité supérieure 5-10 kg		
L85	Tagliatelle de qualité supérieure 5-10 kg		
L86	Torti ou fusilli de qualité supérieure 5-10 kg		
L87	Couscous moyen 5 kg	100 % semoule de blé dur de qualité supérieure Humidité ≤ 13,5 % Gonflement > 2,20 au bout d'1/2 heure HVE	
L88	Purée de pomme de terre déshydratée pauvre en sel en flocons 20 kg	Mise en œuvre à froid Pommes de terre 90% minimum Le produit ne doit pas corder dans les conditions prévues d'utilisation Sans huile de palme Absence de gluten Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement	
L89	Purée de pomme de terre déshydratée pauvre en sel en flocons 5 kg		
L90	Purée de pomme de terre déshydratée pauvre en sel en flocons 10 kg		
L91	Préparation déshydratée pour fond brun lié 500 g - 2 kg	En poudre Notes aromatiques : viandé, herbes, alliacé	Sans huile de palme ni graisse hydrogénée Sans sucre ajouté Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Sans additif
L92	Préparation déshydratée pour fond blanc de volaille 500 g - 2 kg	En poudre Notes aromatiques : viandé, alliacé Graisse et/ou viande de volaille 4 % minimum	
L93	Préparation déshydratée pour fumet de poisson 500 g - 2 kg	En poudre Notes aromatiques : poisson, vin blanc Poisson 2 % minimum	
L94	Double concentré de tomate en boîte 4/4	Tomates 99 % minimum Taux de sel <= 0,5 g/100 g Pas de culture sous serre chauffée	
L95	Double concentré de tomate en boîte 5/1		
L96	Sauce tomate aromatisée en boîte 5/1	Tomates 96 % minimum Herbes aromatiques et oignons Taux de sel <= 1 g/100 g Pas de culture sous serre chauffée Sans sucre ajouté Sans additif	
L97	Pulpe de tomates en boîte 5/1	PNE > 90 % du PN Tomate 99 % minimum Taux de sel <= 0,5 g/100 g	Sans sel ajouté Sans sucre ajouté Sans additif
L98	Tomates entières pelées en boîte 5/1	PNE > 56 % du PN	

NOTICE TECHNIQUE

		Sans ajout d'eau	
L99	Tomato ketchup en dosette 7-15 g	Sans huile de palme Sans conservateur Sans colorant	
L100	Moutarde de Dijon en seau 5 kg	Sans huile de palme Sans conservateur Sans colorant Pas d'arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans sucre ajouté	
L101	Mayonnaise en dosette 7-15 g	Sans huile de palme	
L102	Mayonnaise seau 5 L	Moutarde de Dijon Œufs 5% minimum Œufs issus de poules plein air Sans colorant Sans conservateur Pas d'arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement	
L103	Sauce salade en dosette 7-15 g	Avec moutarde Sans huile de palme Sans conservateur Sans colorant Pas d'arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans sucre ajouté Si œuf : œufs issus de poules élevées en plein air	
L104	Harissa en boîte 4/4	Piment fort frais 50 % minimum Piment de Cayenne Sans additif	
L105	Olives noires dénoyautées calibre 30/33 en boîte 5/1	PNE > 50 % du PN Stérilisé Sans gluconate ferreux Taux de sel < 2 g/100 g	
L106	Olives vertes dénoyautées calibre 30/33 en boîte 5/1	PNE > 47 % du PN Stérilisé Taux de sel < 4 g/100 g	
L107	Aide culinaire type "Kub Or" ou équivalent 1-1,5 kg	/	
L108	« Rizdor » ou équivalent 100-200 g		
L109	Sel fin 1 kg	Sachet ou pot refermable Non supplémenté	

NOTICE TECHNIQUE

L110	Huile d'olive vierge extra en bouteille PET-RPET 1 L	Fruitée Indice peroxyde ≤ 20 mEq O ₂ /kg Acidité $\leq 0,8$ %
L111	Huile d'olive vierge extra en bidon PET-RPET 5 L	
L112	Huile de tournesol en bidon PET-RPET 5 L	Huile de tournesol 100 % raffinée Sans additif Indice de peroxyde ≤ 5 mEq O ₂ /kg
L113	Huile de tournesol en bouteille PET-RPET 1 L	
L114	Vin blanc en bouteille PET-RPET 1 L	/
L115	Vin rouge en bouteille PET-RPET 1 L	
L116	Compote de pomme allégée en coupelle 90-100 g	Fruits 80% minimum Matière sucrante : sucre (saccharose) uniquement Sans arôme ajouté HVE
L117	Compote de pomme ananas allégée en coupelle 90-100 g	
L118	Compote de pomme prune allégée en coupelle 90-100 g	
L119	Compote de pommes en boîte 5/1	Fruits 80% minimum Matière sucrante : sucre (saccharose) uniquement Sans arôme ajouté HVE
L120	Oreillons d'abricots au sirop léger ou "fruits préservés" en boîte 5/1	Quantité nette égouttée : 56 % minimum Sans additif Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement HVE
L121	Cocktail de fruits au sirop léger ou "fruits préservés" en boîte 5/1	Quantité nette égouttée 59 % minimum Sans additif Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement HVE
L122	Cocktail de fruits au sirop léger ou "fruits préservés" en coupelle 90-100 g	Sans additif Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement HVE
L123	Pêches en oreillon sirop léger format 5/1	Quantité nette égouttée : 55 % minimum Sans additif Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement HVE
L124	Demi-poires Williams au sirop léger ou fruits préservés en boîte 5/1	Quantité nette égouttée 54 % minimum Sans additif Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement EGALIM
L125	Crème dessert à la vanille en boîte 5/1	Lait entier de vache 70 % minimum Produit fini stérilisé
L126	Crème vanille en coupelle 120-130 g	

NOTICE TECHNIQUE

L127	Crème chocolat en coupelle 120-130 g	Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Sans colorant Sans sirop de glucose Sans additif Si chocolat : certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance ou commerce équitable	
L128	Cake rocher aux fruits emballé individuellement 30-50 g	Fruits secs et fruits confits 10 % minimum	Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans additif Sans sirop de glucose Si œufs : œufs issus de poules élevées en plein air Si présence de chocolat : certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance ou commerce équitable
L129	Cake rocher chocolat emballé individuellement 30-50 g	Pépites de chocolat au lait 10 % minimum	
L130	Madeleine coquille emballée individuellement 10-30 g	Œuf 14 % minimum	
L131	Gâteau moelleux aux pommes 20-40 g		
L132	Mini cake fourré au chocolat emballé individuellement 30-50 g	Fourrage 10 % minimum	
L133	Mini cake fourré à la fraise emballé individuellement 30-50 g		
L134	Gaillardise au chocolat ou équivalent 30-50 g		
L135	Gaillardise à la fraise ou équivalent 30-50 g		
L136	Palet breton pur beurre emballé individuellement 10-30 g	Pur beurre 10 % minimum	
L137	Biscuits fourrés au chocolat type "Prince " ou équivalent 30-50 g	Fourrage 20 % minimum Cacao 3 % minimum	
L138	Biscuits fourrés à la vanille type "Prince " ou équivalent 30-50 g	Fourrage 20 % minimum	
L139	Pâte de fruits emballée individuellement 20-30 g	« Arôme naturel de » uniquement Sans sirop de glucose-fructose	
L140	Préparation colorante pour viandes, sauces et potages de type Arôme patrelle ou équivalent 1 L	/	
L141	Farine de blé T55 1 kg	/	
L142	Pain de mie 10x10 cm 20-30 tranches 500 g	Avec croûte	
L143	Café soluble lyophilisé 100 % Arabica en dose 2-3 g	Certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance ou commerce équitable	
L144	Lait demi écrémé en poudre soluble en dosette 15-20 g	Instructions de préparation sur l'emballage	
L145	Sucre blanc en dosette 8-10 g	Granulométrie 0,4 à 1,0 mm	
L146	Sucre blanc en dosette 4-5 g	Sucre blanc n°2 CEE de qualité supérieure Issu du commerce équitable	