

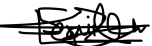


NOTICE TECHNIQUE

	YAOURTS, PRODUITS LAITIERS ET DESSERTS RÉFRIGÉRÉS				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Sarah Marcille	17/04/2025	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Thierry Lemoine ou Solenn Le Quilleuc	14/05/2025	
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	17/04/2025	P/O SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de yaourts, fromages frais et desserts à température réfrigérée.

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 n° B3-07-09 du GEMRCN de juillet 2009 applicables au lait et aux produits laitiers, aux dispositions de la norme AFNOR NF 04-600 de janvier 2001 relative aux spécifications des laits fermentés et des yaourts, au code de déontologie et aux usages de la profession concernant les desserts lactés non réglementés 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	Yaourt brassé sucré à la pulpe de fruits multi-parfums 100-125 g x4-8	Fruits 5 % minimum Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Lait issu du commerce équitable Facilement sécable Sucre 8,5 % maximum Lait de vache
L2	Yaourt aux morceaux de fruits multi-parfums 100-125 g x4-8	Fruits en morceaux 5 % minimum Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Lait issu du commerce équitable Facilement sécable Sucre 9,5 % maximum Lait de vache
L3	Spécialité laitière brassée aux fruits 0% MG enrichie au bifidus multi-parfums type "Activia 0%" ou équivalent 100-125 g x4-8	Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Fruits hors agrumes : 7 % minimum Facilement sécable Lait de vache <i>Avec bifidobacterium lactis</i> ou autre
L4	Yaourt aux saveurs tropicales multi-parfums type « Doucin’Kreol » ou équivalent 100-125g x4-8	Parfums : Yaourt ferme aromatisé à la vanille, yaourt ferme aromatisé aux amandes, yaourt brassé à la goyave, yaourt brassé à la fraise "arôme naturel de" uniquement Fruits : 7 % minimum Facilement sécable Sucre 9,5 % maximum Lait de vache
L5	Yaourt aromatisé aux fruits multi-parfums 100-125g x4-8	"arôme naturel de" uniquement Lait issu du commerce équitable Facilement sécable Lait de vache
L6	Yaourt brassé nature sucré 100-125g x4-8	Lait issu du commerce équitable Facilement sécable Lait de vache
L7	Yaourt ferme nature sucré 100-125g x4-8	Lait issu du commerce équitable Facilement sécable Lait de vache

NOTICE TECHNIQUE

L8	Yaourt nature sucré type « Doucin’Kreol » ou équivalent 100-125 g X4-8	Sucre de canne Facilement sécable Sucre 9,5 % maximum Lait de vache
L9	Fromage blanc nature 20% MG 500 g	Lait de vache
L10	Fromage blanc nature 20% MG 100-125g x4-8	Lait de vache
L11	Fromage blanc nature sucré 40% MG 100-125g x4	Sucre 12 % maximum Lait de vache
L12	Fromage blanc sucré aux fruits enrichi en calcium et vitamine D 50-70 g x4-8	Parfums : fraise, framboise, pêche/abricot Fruits 5 % minimum Sans colorant Sans conservateur Sucre 8,5 % maximum Lait de vache
L13	Crème dessert aromatisé 100g x4	Parfums : flan coco, café, caramel, chocolat, crème brûlée, pistache, praliné, vanille Sans additif « arôme naturel de » uniquement Si chocolat : chocolat issu du commerce équitable ou d’une certification durable type Rainforest Alliance ou équivalent Lait de vache
L14	Compote ou purée de fruits tous parfums en coupelle de 100 g x4-16	Fruits récoltés à moins de 300 km du lieu de transformation Sans arôme ajouté
L15	Yaourt à boire sucré aromatisé tous parfums 200-300g	Sans colorant
L16	Yaourt à boire sucré aromatisé tous parfums 500-800g	Sans conservateur Lait de vache Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement