


# NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	Viandes surgelées			
	Rédaction / validation			Date
	Rédacteur	Chef produit	Stéphanie le Cour Grandmaison	
	Approbateur	Responsable Qualité	Solenn LE QUILLEUC	
	Valideur	Cheffe DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	SCG

## 1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de **viandes surgelées**.

Certaines 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 :

- aux dispositions de la spécification du GEM-RCN V2.0 de mars 2015 applicable aux viandes hachées et aux préparations produites à partir de viandes hachées d'animaux de boucherie ;
- aux dispositions de la spécification technique du GPEM/DA n° B1-14-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de veau en muscles ou pièces.
- aux dispositions de la spécification technique du GPEM/DA n°B1-16-05 du 31 mars 2005 relative aux viandes de porcins en muscles ou pièces
- aux dispositions de la spécification technique du GPEM/DA n° B1-15-05 du 31 mars 2005 relative aux viandes d'ovins en muscles ou pièces ;
- aux dispositions de la spécification technique du GPEM/DA N° B1-17-05 du 8 décembre 2005 applicable aux abats de boucherie.
- aux dispositions de la spécification technique du GEMRCN n° B1-19-08 de janvier 2008 applicable aux préparations de viandes, aux produits à base de viande de volaille ou de lapin, et aux foies gras de volaille ;
- aux dispositions de la spécification technique du GPEM/DA n° B1-13-03 du 9 décembre 2003 applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces.
- aux codes 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 » ;

## 3. DÉFINITIONS

Les viandes doivent prioritairement être issues **d'animaux nés, élevés, abattus et transformés dans un seul et même Etat membre de l'Union Européenne** pour lesquels il est possible de connaître **l'exploitation d'origine, la date de naissance, le lieu et la date d'abattage**.

Les produits ne sont pas traités en salaison.

## NOTICE TECHNIQUE

Viande de **bovin** : La viande pourra provenir des catégories d'animaux suivantes : vaches, génisses, bœufs. Sont exclus des approvisionnements les taureaux et les jeunes bovins.

### **Ovin :**

Les produits sont fabriqués à partir de viandes de brebis adultes ou d'agneaux (ovins âgés de moins de 12 mois) selon le cas.

La viande d'agneau doit provenir de carcasses d'agneaux de 18 kg à 20 kg de classe R du catalogue EUROP, de catégorie L (carcasses d'ovins de moins de 12 mois), de couleur rose ou rosé clair et d'état d'engraissement niveau 3.

### **Porc :**

La viande de porc est issue de mâles et de femelles d'un poids de carcasse compris entre 70 et 110 Kg

Les viandes doivent être issues d'animaux nés, élevés, abattus et transformés dans un seul et même Etat membre de l'Union Européenne.

### **Veau :**

Les produits sont issus d'animaux de moins de 8 mois appartenant à la catégorie V. Les carcasses sélectionnées ont une coloration rosée clair à rosée foncé. L'étiquetage doit mentionner l'âge à l'abattage conformément à la réglementation

## **4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES**

### **4.1. Spécifications des produits**

#### **4.1.1. DLC**

<b>DLC restante</b>	La durabilité restante à la livraison est de préférence supérieure au 2/3 de la DLC totale prescrite par le fabricant et au minimum égale à la moitié de cette dernière.
---------------------	--

#### **4.1.2. Interdictions**

Sont interdites :

- les viandes séparées mécaniquement
- les viandes saumurées et hydratées (à l'exception de la paupiette de veau)
- les viandes et produits à base de viande issus d'animaux provenant de pays tiers ayant reçu des antimicrobiens pour favoriser la croissance ou augmenter le rendement.

A cet effet et en application de l'arrêté du 21 février 2022, les exploitants doivent sans attendre :

- collecter des informations sur la provenance des animaux dont sont issus les viandes et produits à base de viande acquis ;
- évaluer le risque que les animaux dont sont issus les viandes et produits à base de viande aient reçu des médicaments antimicrobiens pour favoriser la croissance ou augmenter le rendement ;
- mettre en œuvre des mesures d'atténuation du risque si celui-ci n'est pas négligeable ; ces mesures peuvent comprendre des démarches tendant à obtenir des exportateurs tout élément garantissant que les viandes et produits à base de viande proviennent bien d'animaux n'ayant pas reçu des médicaments antimicrobiens pour favoriser la croissance ou augmenter le rendement.

#### **4.1.3. Étiquetage des origines**

Conformément à la réglementation en vigueur, l'origine ou la provenance des doit être indiquée par l'une ou l'autre des mentions suivantes :

1) « Origine : (nom du pays) », lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage de l'animal dont sont issues les viandes ont eu lieu dans le même pays ;

2) Si les étapes ont eu lieu dans des pays différents :

- Viande bovine :

« Né et élevé : [pays de naissance et d'élevage], abattu : [pays d'abattage] »

## NOTICE TECHNIQUE

- Viandes porcine, ovine et de volaille :  
« Élevé : [pays d'élevage], abattu : [pays d'abattage] » Ces mentions doivent apparaître sur les fiches techniques, sur les étiquettes colis ainsi que sur chaque emballage primaire.

### 4.1.4. Conditionnement

Les produits doivent être conditionnés de manière à garantir la meilleure DLC, que ce soit sous-vide, sous atmosphère modifiée, sous skin ou dans tout autre conditionnement adapté.

### 4.2. Critères analytiques applicables

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

Il est rappelé que le titulaire doit assurer une veille réglementaire et technique et prendre en compte toute évolution survenant en cours d'exécution du contrat afin de livrer des produits conformes tout au long du marché.

### 4.3. Critères emballages et conditionnement

L'aptitude au contact alimentaire doit être prouvée par le formulaire « déclaration de conformité », précisant les résultats des tests effectués et leur date, les conditions d'utilisation, le rapport volume/surface réel (...)/ ou document équivalent. Le fournisseur s'engage à apporter les justificatifs de conformité à l'aptitude au contact alimentaire dans un délai de 3 mois après validation du marché.

		Obligatoire	À favoriser
<b>Conditionnement primaire</b>	<b>Matériau</b>		Sans plastiques rigides sombres non détectables par tri optique
	<b>Impression et étiquetage</b>	Sans colle ultra adhésive Sans huiles minérales	Encres naturelles Encres avec faible migration
<b>Conditionnement secondaire</b>	<b>Matériau</b>	Si carton : optimisation du vide dans le carton	Si carton : certifié PEFC ou FSC Si plastique : 100% recyclable et/ou biosourcé, mono-matériau
	<b>Impression et étiquetage</b>	Sans huiles minérales	Si carton : pas d'étiquette Si plastique : sans colle ultra adhésive Encres naturelles Encres avec faible migration

## 5. 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.

## NOTICE TECHNIQUE

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

### Lot 1

Code EdA	Libellé AO	Poids net / calibre (cible)	Conditionnement (cible)	Critères techniques (impératif)	Autres critères techniques (cible)
ART06512	BOEUF NOIX DE JOUE CUBÉE CRU	50 g	Surgelé IQF	La noix de joue de bœuf (noix de joue et contre joue) est composée uniquement de la masse musculaire des masséters.	colis < 6 kg
ART06516	BOEUF ROGNON DES CRU	30 g	Surgelé IQF	Rognons de jeune bovin, entiers parés et dégraissés, puis coupés en cubes	colis < 6 kg
ART06514	FOIE JEUNE BOVIN TRANCHÉ CRU	130 g	Surgelé IQF	Foie de jeune bovin (mâle âgé de moins de 24 mois) ou de génisse paré et dénervé, sans la pointe du talon. Absence de fiel, de gras et de tous reflets noirâtres ou verdâtres. Absence totale de vésicule biliaire. Les tranches présentent une épaisseur régulière ; tolérance à la découpe de $\pm 10\%$ par portion	colis < 6 kg
ART06513	PORC NOIX DE JOUE CRU	60-90 g	Surgelé IQF	La noix de joue de porc (noix de joue et contre joue) est composée uniquement de la masse musculaire des masséters.	colis < 6 kg

## NOTICE TECHNIQUE

### Lot 2

Code EdA	Libellé AO	Poids net / calibre (cible)	Conditionnement (cible)	Critères techniques (impératif)	Autres critères techniques (cible)
ART07857	AGNEAU COTELETTE CRU	80 g	Surgelé IQF	Produit issu du carré d'agneau entier (codes OFIVAL 3250 et 3260). Issue de muscles frais réfrigérés. Les pièces sont parées et dégraissées avant tranchage, en proportions anatomiques. Tranchage effectué mécaniquement après raidissage, de telle façon à garantir l'absence de sciure sur les pièces. Les pièces ne doivent pas subir un traitement de saumurage ou d'hydratation. L'épaisseur de graisse de couverture n'excède pas 5 mm. Pièces d'épaisseur et de grosseur uniformes. Tolérance à la découpe de +/- 15 %	Colis < 6 kg
ART07828	AGNEAU GIGOT SANS OS CRU	1,3-2,3 kg	Surgelé IQF, sous vide de préférence	Produit issu du gigot entier (code OFIVAL 3130) d'agneau. Issue de muscles frais réfrigérés. La pièce est entièrement désossée (fémur coulé, selle désossée), 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.	colis < 10 kg
ART07856	AGNEAU SAUTÉ STANDARD SANS OS CRU	60 g	Surgelé IQF	Morceaux découpés dans l'épaule (code OFIVAL 3330) et le collier (code OFIVAL 3340) d'agneau pour au moins 75%. Les 25 % de morceaux ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson (à sauter). Les unités sont parées, désossées et dégraissées avant tranchage. Les morceaux présentent peu de gras apparent et sont tranchés avant surgélation. Tolérance à la découpe de +/- 10 g	colis < 6 kg
ART07855	AGNEAU GIGOT TRANCHÉ AVEC OS CRU	160 g	Surgelé IQF	Origine anatomique : Gigot raccourci (code OFIVAL 3140) d'agneau. La pièce est entièrement parée (glande, graisse de couverture en excès et noix de graisse retirées) avant tranchage. Tranchage effectué de façon à garantir l'absence de sciure sur les pièces. Pièces d'épaisseur uniforme. Tolérance à la découpe de +/- 10%	Colis < 6 kg

## NOTICE TECHNIQUE

### Lot 3

Code EdA	Libellé AO	Poids net / calibre (cible)	Conditionnement (cible)	Critères techniques (impératif)	Autres critères techniques (cible)
ART07832	AGNEAU BROCHETTE CRU	130 g	Surgelé IQF	Viande d'agneau issue du gigot (code OFIVAL : 3130) et de l'épaule (code OFIVAL 3330), sans nerfs ni tendons, ni débris de cartilages, découpée en cubes et montée sur un bâtonnet en bois.	colis < 6 kg, Les brochettes sont composées de 5 morceaux de viande par bâtonnet minimum.
ART07834	BOEUF BROCHETTE AVEC POIVRON CRU	120-130 g	Surgelé IQF	Viande de bœuf issue des muscles PAD suivants : milieu de rumsteck (code OFIVAL 1212), tende de tranche (code OFIVAL 1111), rond de tranche (code OFIVAL 1121), dessus de palette (code OFIVAL 1314), noix de basse-côte sans nerfs ni tendons, ni débris de cartilages, découpée en cubes, comporte des poivrons verts non reconstitués entre les morceaux de viande, et montée sur un bâtonnet en bois.	colis < 6 kg, Les brochettes sont composées de 5 morceaux de viande par bâtonnet minimum.
ART07833	BOEUF BROCHETTE CRU	130 g	Surgelé IQF	Viande de bœuf issue des muscles PAD suivants : milieu de rumsteck (code OFIVAL 1212), tende de tranche (code OFIVAL 1111), rond de tranche (code OFIVAL 1121) et dessus de palette (code OFIVAL 1314), sans nerfs ni tendons, ni débris de cartilages, découpée en cubes et montée sur un bâtonnet en bois.	colis < 6 kg, Les brochettes sont composées de 5 morceaux de viande par bâtonnet minimum.
ART07841	BOEUF EMINCE MARINÉ X CRU	15-30 g	Surgelé IQF, Sachet de 1 à 5 kg	Viande de bovin, non traitée en salaison, issue des muscles PAD suivants : milieu de rumsteck (code OFIVAL 1212), tende de tranche (code OFIVAL 1111), rond de tranche (code OFIVAL 1121) et dessus de palette (code OFIVAL 1314), sans nerfs ni tendons, ni débris de cartilages. En lamelles, d'un poids de 15 à 30 g (+/-5g). Marinade ≤ 25%. Mariné X	colis < 6 kg
ART07840	BOEUF EMINCE MARINÉ Y CRU	15-30 g	Surgelé IQF, Sachet de 1 à 5 kg	Viande de bovin, non traitée en salaison, issue des muscles PAD suivants : milieu de rumsteck (code OFIVAL 1212), tende de tranche (code OFIVAL 1111), rond de tranche (code OFIVAL 1121) et dessus de palette (code OFIVAL 1314), sans nerfs ni tendons, ni débris de cartilages. En lamelles, d'un poids de 15 à 30 g (+/-5g). Marinade ≤ 25%. Mariné Y	colis < 6 kg

## NOTICE TECHNIQUE

ART07837	BOEUF EMINCE MARINÉ Z CRU	15-30 g	Surgelé IQF, Sachet de 1 à 5 kg	Viande de bovin, non traitée en salaison, issue des muscles PAD suivants : milieu de rumsteck (code OFIVAL 1212), tende de tranche (code OFIVAL 1111), rond de tranche (code OFIVAL 1121) et dessus de palette (code OFIVAL 1314), sans nerfs ni tendons, ni débris de cartilages. En lamelles, d'un poids de 15 à 30 g (+/-5g). Marinade ≤ 25%. Mariné Z	colis < 6 kg
ART07831	PORC BROCHETTE CRU	130 g	Surgelé IQF, Sachet de 1 à 5 kg	Viande de porc issue de la palette (code OFIVAL 4310), sans nerfs ni tendons, ni débris de cartilages, découpée en cubes et montée sur un bâtonnet en bois.	colis < 6 kg, Les brochettes sont composées de 5 morceaux de viande par bâtonnet minimum.



## NOTICE TECHNIQUE

### Lot 4

Code EdA	Libellé AO	Poids net / calibre (cible)	Conditionnement (cible)	Critères techniques (impératif)	Autres critères techniques (cible)
ART06178	ANDOUILLETTE TROYES CRU	150 g	Surgelé IQF	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. Critères qualitatifs : texture hétérogène avec morceaux. Teneur en nitrites de sodium < 100 mg/kg	colis < 6 kg ; Teneur en nitrites de sodium < 80 mg/kg
ART06145	BOUDIN NOIR OIGNON CRU	125 g	Surgelé IQF	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§12.1) : préparation obtenue par mélange, cuisson de sang frais et gras de porc, présentée embossée sous boyau naturel, goût d'oignon (15% minimum) prononcé mais ne masquant pas la saveur caractéristique du boudin noir. Critères qualitatifs : enveloppe assurant une bonne tenue du produit à la cuisson.	colis < 6 kg ; Absence de nitrites de sodium
ART06146	CHIPOLATA CRU	50 g	Surgelé 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	colis < 6 kg sans colorant
ART07082	JAMBON CUIT CHOIX EN DÉS	1 kg	Surgelé IQF, Sachet de 1kg de préférence, maximum 6 sachets	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, découenné, dégraissé, dénervé, traité en salaison et cuit. Critères qualitatifs : sans gras ni gelée périphériques ; calibre de 8x8x8 mm Teneur en nitrites de sodium < 90 mg/kg	colis < 6 kg ; Teneur en nitrites de sodium < 80 mg/kg

## NOTICE TECHNIQUE

ART06157	LARDON FUMÉ SUPÉRIEUR	Cubes de 5 à 10 g	Surgelé IQF, Sachet de 1kg de préférence, maximum 6 sachets	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§1.6) : 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	colis < 6 kg ; pas d arôme de fumée; qualité du parage ; Teneur en nitrites de sodium < 80 mg/kg
ART06156	LARDON NATURE SUPÉRIEUR	Cubes de 5 à 10 g	Surgelé IQF, Sachet de 1kg de préférence, maximum 6 sachets	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§1.6) : Poitrine de porc sans os traitée en salaison et égouttée, découennée, coupée en cubes de petite taille. Critères qualitatifs : sans couenne ; sans gros morceaux de gras ; sans os ni cartilages ; taille homogène ; viande de couleur rose ; taille homogène. Teneur en nitrites de sodium < 100 mg/kg	colis < 6 kg ; qualité du parage ; Teneur en nitrites de sodium < 80 mg/kg
ART06147	MERGUEZ PRÉCUITE	50 g	Surgelé IQF	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.7) : préparation obtenue par broyage et mélange de maigre et de gras de bœuf et/ou de mouton, crue et embossée sous enveloppe. Pièce de diamètre régulier, compris entre 20 et 26 mm. Critères qualitatifs : Goût et couleur de piment caractéristiques. Teneur en nitrites de sodium < 80 mg/kg	colis < 6 kg
ART06149	VÉRITABLE MERGUEZ CRU	50 g	Surgelé IQF	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 26mm. Critères qualitatifs : Goût et couleur de piment caractéristiques. Teneur en nitrites de sodium < 80 mg/kg	colis < kg
ART07184	PALETTE DIABLE CUITE	2-3 kg	Surgelé IQF, 5 pièces maximum	Caractéristiques techniques générales (§ 1.1) : Palette de porc > 80% sans os traitée en salaison et égouttée, cuite à la diable (sel, moutarde...) sous crépine. Critères qualitatifs : muscles sans os, correctement parés. Critères analytiques : SST ≤ 2,5 %	colis < 6 kg

## NOTICE TECHNIQUE

ART07827	PORC RIBS BARBECUE CUIT	500-700 g	Surgelé IQF	Travers de porc coupé à la façon Ribs (partie latérale du thorax région thoracique médiane ; base osseuse : fragments des côtes). Paré et dégraissé, mariné saveur barbecue, cuit sous vide. Origine anatomique : travers de porc entier (Code OFIVAL 4260), issu de la poitrine, découpe sur la partie anatomique avec forte présence de viande, entièrement paré et dégraissé.	colis < 6 kg
ART07826	PORC RIBS RECETTE AU CHOIX DU FOURNISSEUR (SAUF BARBECUE) CUIT	500-700 g	Surgelé IQF	Travers de porc coupé à la façon Ribs (partie latérale du thorax région thoracique médiane ; base osseuse : fragments des côtes). Paré et dégraissé, mariné saveur au choix du fournisseur, cuit sous vide. Origine anatomique : travers de porc entier (Code OFIVAL 4260), issu de la poitrine, découpe sur la partie anatomique avec forte présence de viande, entièrement paré et dégraissé.	colis < 6 kg
ART07081	PORC RÔTI CUIT SUPERIEUR	2-3 kg	Surgelé IQF, sous vide de préférence	Produit issu du carré et du filet (codes OFIVAL 4230 et 4240), sans la pointe de filet ni le filet mignon. La pièce est désossée, parée et dégraissée. Pièces de forme régulière cylindrique. Sur l'ensemble d'une livraison, le diamètre des rôtis doit être homogène. Le produit peut être pré rôti avant cuisson. L'épaisseur de gras de couverture est inférieure à 2 mm en tout point. Exsudat de cuisson autorisé : 5 à 15 %	colis < 6 kg
ART06682	PORCELET ENTIER CRU	10-15 kg	Surgelé IQF	Carcasse avec la tête (la langue reste dans la tête), la hampe, la panne et les rognons.	Conditionné à l'unité en sachet vrac dans un carton fermé hermétiquement
ART06144	SAUCISSE FUMÉE PUR PORC CRU	130 g	Surgelé 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, 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	colis < 6 kg
ART06148	SAUCISSE TOULOUSE CRU	130 g	Surgelé IQF	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.3) : préparation obtenue par broyage et mélange de maigre et de gras de porc, crue, embossée sous boyau naturel de porc. Pièce de diamètre régulier, compris entre 25 et 40 mm. Teneur en nitrites de sodium < 80 mg/kg	colis < 6 kg

## NOTICE TECHNIQUE

Nouveau	VÉRITABLE MERGUEZ ÉLIGIBLE EGALIM CRU	50 g	Surgelé IQF	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. Pièce de diamètre régulier, compris entre 20 et 26 mm. Critères qualitatifs : Goût et couleur de piment caractéristiques. Teneur en nitrites de sodium < 80 mg/kg	colis < 6 kg
---------	--	------	-------------	--	--------------

# NOTICE TECHNIQUE

## Lot 5

Code EdA	Libellé AO	Poids net / calibre (cible)	Conditionnement (cible)	Critères techniques (impératif)	Autres critères techniques (cible)
ART07703	ESCALOPE MILANAISE CRU	130 g	Surgelé IQF	Escalope de veau découpée dans les muscles suivants : Noix (code OFIVAL 2110) épluchée superficiellement, sans merlan ni fausse araignée ; Noix pâtissière (code OFIVAL 2120) entièrement épluchée, éclatée PAD ; Sous noix entière avec quasi (code OFIVAL 2130) sans gros nerf, épluchée superficiellement et affranchie côté jarret à la limite de la boule de graisse ; Quasi (code OFIVAL 2140) épluché superficiellement, marinée et recouverte de panure. Tolérance à la découpe de +/-10 % par morceau	colis < 6 kg
ART06903	VEAU BOULETTE NATURE CRU	30 g	Surgelé IQF	Préparation de viande hachée de veau surgelée crue (70% minimum) 15% MG ; rapport C/P < 15%, Protéines végétales aromates et arômes naturels (inférieur à 30%)	colis < 6 kg
ART07842	VEAU STEAK HACHÉ ÉLIGIBLE EGALIM CRU	120-150 g	Surgelé IQF	Viande de veau hachée crue, en portions, sans sel ajouté (100% viande de veau) issue de muscles frais réfrigérés (non congelés), de forme ronde ou ovale - Taux de matière grasse : 15%, avec une tolérance de +/- 1% - Rapport collagène/protide : ≤ 15, avec une tolérance de +/- 3%	colis < 6 kg Poids préférentiel : 120 g
ART06904	VEAU STEAK HACHÉ CRU 15% MG CRU	120-150 g	Surgelé IQF	Viande de veau hachée crue, en portions, sans sel ajouté (100% viande de veau) issue de muscles frais réfrigérés (non congelés), de forme ovale de préférence - Taux de matière grasse : 15%, avec une tolérance de +/- 1% - Rapport collagène/protide : ≤ 15, avec une tolérance de +/- 3%	colis < 6 kg Poids préférentiel : 150 g
ART06552	VEAU PAUPIETTE VÉRITABLE SANS PORC AVEC FICELLE CRU	140 g	Surgelé IQF	Sans porc. Enveloppe issue d'une tranche reconstituée de viande de veau traitée en salaison (70% de viande de veau minimum). - Farce : viande de veau (35 % minimum), viande de bœuf ou de volaille, Teneur en matière grasse : < 20 % (mesurée sur le produit entier). - Rapport protéines/lipides de l'ensemble de la préparation > 1. - Rapport Collagène/Protéines : < 22%.	colis < 6 kg ; nombre d'additifs limité

## NOTICE TECHNIQUE

ART06553	VEAU PAUPIETTE SANS PORC SANS FICELLE CRU	140 g	Surgelé IQF	Sans porc. Enveloppe issue d'une tranche reconstituée de viande de veau traitée en salaison (70% de viande de veau minimum). Farce : viande de veau (35 % minimum), viande de bœuf ou de volaille, Teneur en matière grasse : < 20 % (mesurée sur le produit entier). Rapport protéines/lipides de l'ensemble de la préparation > 1. - Rapport Collagène/Protéines : < 22%.	colis < 6 kg ; nombre d'additifs limité
ART07843	VEAU PAUPIETTE SANS PORC SANS FICELLE ÉLIGIBLE EGALIM CRU	140 g	Surgelé IQF	Sans porc. Enveloppe issue d'une tranche reconstituée de viande de veau traitée en salaison (70% de viande de veau minimum). Farce : viande de veau (35 % minimum), viande de bœuf ou de volaille, Teneur en matière grasse : < 20 % (mesurée sur le produit entier). Rapport protéines/lipides de l'ensemble de la préparation > 1. - Rapport Collagène/Protéines : < 22%.	colis < 6 kg ; nombre d'additifs limité

## NOTICE TECHNIQUE

### Lot 6

Code EdA	Libellé AO	Poids net / calibre (cible)	Conditionnement (cible)	Critères techniques (impératif)	Autres critères techniques (cible)
ART06518	VEAU CÔTE CARRÉ FILET CRU	150 g	Surgelé IQF	<p>Origine anatomique : Carré (code OFIVAL : 2202) à huit côtes et Côte filet (code OFIVAL : 2201).</p> <p>Talon scié, sans dessus de côte (coupé à trois doigts).</p> <p>Pièces d'épaisseur et de grosseur uniformes.</p> <p>Tranchage effectué de façon à garantir l'absence de sciure sur les pièces. Les pièces ne doivent pas subir un traitement de saumurage ou d'hydratation</p> <p>Tolérance à la découpe de +/- 15 %</p>	Colis < 6 kg
ART06519	VEAU ESCALOPE ÉLIGIBLE EGALIM CRU	130 g	Surgelé IQF	<p>Escalope de veau découpée dans les muscles suivants : Noix (code OFIVAL 2110) épluchée superficiellement, sans merlan ni fausse araignée ; Noix pâtissière (code OFIVAL 2120) entièrement épluchée, éclatée PAD ; Sous noix entière avec quasi (code OFIVAL 2130) sans gros nerf, épluchée superficiellement et affranchie côté jarret à la limite de la boule de graisse ; Quasi (code OFIVAL 2140) épluché superficiellement. Les escalopes sont coupées de façon régulière. Les escalopes ouvertes (dites « portefeuilles ») ne sont pas tolérées. Tolérance à la découpe de +/-10 % par morceau</p>	Colis < 6 kg
ART07829	VEAU ESCALOPE CUISSEAU CRU	140 g	Surgelé IQF	<p>Escalope de veau découpée dans les muscles suivants : Noix (code OFIVAL 2110) épluchée superficiellement, sans merlan ni fausse araignée ; Noix pâtissière (code OFIVAL 2120) entièrement épluchée, éclatée PAD ; Sous noix entière avec quasi (code OFIVAL 2130) sans gros nerf, épluchée superficiellement et affranchie côté jarret à la limite de la boule de graisse ; Quasi (code OFIVAL 2140) épluché superficiellement. Les escalopes sont coupées de façon régulière. Les escalopes ouvertes (dites « portefeuilles ») ne sont pas tolérées. Tolérance à la découpe de +/-10 % par morceau</p>	Colis < 6 kg

## NOTICE TECHNIQUE

ART06515	VEAU FOIE TRANCHÉ CRU	130 g	Surgelé IQF	Foie de veau (animal âgé de moins de 8 mois) paré et dénervé, sans la pointe du talon. Les foies de génisse sont exclus. Absence de fiel, de gras et de tous reflets noirâtres ou verdâtres. Les tranches présentent une épaisseur régulière ; tolérance à la découpe $\pm 10\%$ par portion.	colis < 6 kg
ART06520	VEAU OSSO BUCCO CRU	200 g	Surgelé IQF	Origine anatomique : Jarrets avant et arrière (codes OFIVAL : 2150), talon et crosse sciés, parés, en proportions équivalentes. Morceaux de 2 cm d'épaisseur minimum. Produit exempt de sciure d'os et contenant moins de 25 % d'os. Tolérance à la découpe de $\pm 15\%$	Colis < 6 kg
ART06521	VEAU RÔTI STANDARD FICELE NON BARDÉ CRU	1,8-2,2 kg	Surgelé IQF, sous vide de préférence	Rôti de veau ficelé en continu, non bardé, désossé, issu des muscles suivants : Epaule (code OFIVAL 2300) coupée dans le sens de la largeur, désossée, parée superficiellement, sans bateau et sans boîte à moelle ; Bas de carré (codes OFIVAL 2301 et 2302) sans ligament cervical, affranchi côté entame (atlas), paré. Produit non hydraté, non saumuré, présenté sous-vide. Pièces de forme régulière cylindrique d'un poids de 2 kg. Sur l'ensemble d'une livraison, le diamètre des rôtis doit être homogène.	Colis < 6kg
ART06522	VEAU SAUTÉ SANS OS CRU	60 g	Surgelé IQF	Origine anatomique : Epaule (code OFIVAL 2300) et Bas de carré (code OFIVAL 2301) pour au moins 75%. Les 25% de morceaux à blanquette ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson. Les pièces sont entièrement désossées (os et cartilages totalement absents), parées et dégraissées. Issue de muscles frais réfrigérés (non congelé). tolérance à la découpe de $\pm 10$ g par morceau	Colis < 6 kg



## NOTICE TECHNIQUE

ART07830	VEAU SAUTÉ STANDARD SANS OS ÉLIGIBLE EGALIM CRU	60 g	Surgelé IQF	<p>Origine anatomique : Epaule (code OFIVAL : 2300) et Bas de carré (code OFIVAL : 2301) pour au moins 75 %. Les 25 % de morceaux à blanquette ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson.</p> <p>Les pièces sont entièrement désossées (os et cartilages totalement absents), parées et dégraissées.</p> <p>Assortiment constitué de morceaux approximativement cubiques.</p> <p>Les morceaux ne présentent pas de gras apparent.</p> <p>Tolérance à la découpe de +/- 10 g</p>	Colis < 6 kg
----------	---	------	-------------	--	--------------