


## NOTICE TECHNIQUE

	<b>Pains, viennoiseries et autres produits de boulangerie</b>			
	Rédaction / validation			Date
	Rédacteur	Chef produit	<i>Hervé Anger</i>	05/03/25
	Approbateur	Référent qualité	<i>VEC Thierry Lemoine ou Solenn Le Quilleuc</i>	05/03/2025
	Valideur	Chef DTPA	<i>Stéphanie Le cour Grandmaison</i>	

### 1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de pains cuits frais, de viennoiseries cuites, et de divers produits de boulangerie en conservation à température ambiante ou 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 ;
- au *Code des usages de la viennoiserie française* – Décembre 2013 ;
- au *Codes d'usages et Répertoire des Biscuits et Gâteaux de France* ;
- Aux dispositions de la présente notice technique ;
- à l'accord collectif de réduction du sel dans le pain signé en mars 2022 et ses éventuelles évolutions.

### 3. DÉFINITIONS

Le titulaire fournit du pain, des viennoiseries et des produits de boulangerie frais selon la liste des articles spécifiés au paragraphe 5.

Lorsque le critère pain de tradition française est mentionné, il s'applique au sens du décret n°93-1074 du 13 septembre 1993 modifié pris pour l'application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 en ce qui concerne certaines catégories de pains.

### 4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

#### 4.1. Conditions de production

**Une démarche HACCP doit être mise en place.**

##### 4.1.1. Matières premières

La farine de froment provient de la mouture exclusive de l'amande du grain de blé tendre, nettoyé et industriellement propre.

##### 4.1.2. Transformation

Le pain est préparé exclusivement par cuisson de la pâte obtenue par pétrissage d'un mélange composé dans les proportions convenables de farine panifiable, d'eau potable, de sel de cuisine de qualité saine, loyale et marchande, d'un agent de fermentation.

## NOTICE TECHNIQUE

Le pain ne peut provenir que de la cuisson d'une pâte fraîche.

Le pain n'est pas issu de la décongélation d'un pain cuit.

Pour le pain, les produits livrés conservent des qualités organoleptiques satisfaisantes pendant au moins 24 heures.

Pour la viennoiserie, les produits livrés conservent des qualités organoleptiques (croustillants, moelleux...) satisfaisantes pendant au moins 12 heures.

### 4.2. Caractéristiques qualitatives

#### Caractéristiques organoleptiques et défauts :

Les produits doivent avoir une qualité organoleptique constante.

Pour cela, les défauts liés à la fabrication doivent être détectés et corrigés : aspect extérieur, développement, volume, aspect de la mie, odeur et saveur.

Le fabricant doit s'assurer pour chaque fabrication du respect des températures, de la durée du pétrissage et de la fermentation et de l'application des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

Pour les pains :

Un développement régulier sur toute la surface.

Une croûte lisse et dorée relativement sèche et croustillante ; la partie inférieure plus terne mais non brûlée ni salie ; croûte sonore au choc du doigt, qui résiste à la pression de la main.

Une mie fine, souple, bien aérée, adhérente à la croûte avec des alvéoles de taille normale, assez irrégulières, d'aspect nacré, aux parois fines ; élasticité de la mie après pression du doigt, reprise de sa position première ; odeur et goût agréables, sans odeur de levure.

### 4.3. Critères analytiques applicables

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

Pour les produits à base de sésame, la détection de l'oxyde d'éthylène doit être intégrée au plan de contrôle matière première.

Pour les produits à base de pavot, la détection et la quantification de la teneur en alcaloïdes opioïdes doivent être intégrées au plan de contrôle matière première.

## 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, 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

Ligne	Libellé	Poids net / tolérances (unité)	Critères impératifs de conformité Les pourcentages et quantités sont exprimées sur le produit fini	Critères cibles Nombre d'additif limité
1	Petit pain rustique	50 - 60 g	Ingrédients impératifs : farine de blé, eau, sel, levain et/ou levure. Sel : 1,3 g /100 g maximum	Farine Label Rouge (ou équivalent) Farine de lin Teneur en oméga 3 $\geq 0,4\%$ Sel : 1,2 g /100 g maximum Fermentation lente au levain Farine de Seigle Cuisson sur sole
2	Petit pain rustique emballé individuellement	50 - 60 g	Ingrédients impératifs : farine de blé, eau, sel, levain et/ou levure Sel : 1,3 g /100 g maximum Emballé individuellement dans un film plastique ou sachet en papier fermé	Farine Label Rouge (ou équivalent) Farine de lin Teneur en oméga 3 $\geq 0,4\%$ Sel : 1,2 g /100 g maximum Fermentation lente au levain Farine de Seigle Cuisson sur sole
3	Petit pain tradition	45 - 60 g	Ingrédients impératifs : farine de blé tradition T65 eau, sel, levain et/ou levure Sel : 1,4 g /100 g maximum	Farine Label Rouge (ou équivalent) Farine de lin Teneur en oméga 3 $\geq 0,4\%$ Sel : 1,2 g /100 g maximum Fermentation lente au levain Cuisson sur sole
4	Petit pain tradition prêt à cuire	45 - 60 g	Ingrédients impératifs : farine de blé tradition T65 eau, sel, levain et/ou levure Sel : 1,4 g /100 g maximum Conditionnement de regroupement en sac plastique refermable ou scellé (sous air, sous vide ou sous atmosphère) Conservation en froid positif	Farine Label Rouge (ou équivalent) Farine de lin Teneur en oméga 3 $\geq 0,4\%$ Sel : 1,2 g /100 g maximum Fermentation lente au levain Cuisson sur sole Durée de conservation en froid positif : 8 jours minimum



## NOTICE TECHNIQUE

5	Petit pain tradition emballé individuellement	45 - 60 g	Ingrédients impératifs : farine de blé tradition T65 eau, sel, levain et/ou levure Sel : 1,4 g /100 g maximum Emballé individuellement dans un film plastique ou sachet en papier fermé.	Farine Label Rouge (ou équivalent) Farine de lin Teneur en oméga 3 $\geq 0,4\%$ Sel : 1,2 g /100 g maximum Fermentation lente au levain Cuisson sur sole
6	Petit pain tradition sans sel emballé individuellement	45 - 60 g	Ingrédients impératifs : farine de blé tradition T65 eau, levain et/ou levure Emballé individuellement dans un film plastique ou sachet en papier fermé	Farine Label Rouge (ou équivalent) Farine de lin Teneur en oméga 3 $\geq 0,4\%$ Fermentation lente au levain Cuisson sur sole
7	Petit pain complet	50 - 60 g	Ingrédients impératifs : farine de blé complet type 110, eau, sel, levain et/ou levure.	Farine Label Rouge (ou équivalent) Sel : 1,2 g /100 g maximum Cuisson sur sole Type de fermentation
8	Petit pain BIO	50 - 70 g	Produit issu de l'Agriculture Biologique Ingrédients impératifs : farine de blé T80, eau, sel, levain et/ou levure Sel : 1,4 g /100 g maximum	Sel : 1,2 g /100 g maximum Cuisson sur sole Type de fermentation
9	Petit pain BIO prêt à cuire	50 - 70 g	Produit issu de l'Agriculture Biologique Ingrédients impératifs : farine de blé T80, eau, sel, levain et/ou levure Sel : 1,4 g /100 g maximum Conditionnement de regroupement en sac plastique refermable ou scellé (sous air, sous vide ou sous atmosphère) Conservation en froid positif	Sel : 1,2 g /100 g maximum Cuisson sur sole Type de fermentation Durée de conservation en froid positif : 8 jours minimum
10	Petit pain aux olives	50 - 60 g	Ingrédients impératifs : farine de blé T65, eau, sel, olives dénoyautées 5 % minimum, levain et/ou levure.	Farine de tradition française T65 Farine Label Rouge (ou équivalent) Levain Olives dénoyautées 10 % minimum Cuisson sur sole Type de fermentation

# NOTICE TECHNIQUE

11	Petit pain aux céréales et graines	50 - 60 g	Ingrédients impératifs : farine de blé eau, sel mélange de graines 5 % minimum, levain et/ou levure.	Farine de tradition française T65 Farine Label Rouge (ou équivalent) Farine de lin Teneur en oméga 3 $\geq$ 0,4% Levain Cuisson sur sole Topping aux céréales et graines Type de fermentation
12	Petit pain aux raisins secs	50 - 60 g	Ingrédients impératifs : farine de blé T65, eau, sel, raisins 5 % minimum, levain et/ou levure.	Farine de tradition française T65, Farine Label Rouge (ou équivalent) Levain Cuisson sur sole Type de fermentation
13	Petit pain au fromage	50 - 60 g	Ingrédients impératifs : farine de blé T65, eau, sel, fromage, levain et/ou levure.	Farine de tradition française T65 Farine Label Rouge (ou équivalent) Levain Cuisson sur sole Type de fermentation
14	Petit pain au sésame	50 - 60 g	Ingrédients impératifs : farine de blé T65, eau, sel, graines de sésame 5 % minimum, levain et/ou levure.	Farine de tradition française T65 Farine Label Rouge (ou équivalent) Levain Cuisson sur sole Topping au sésame Type de fermentation
15	Petit pain aux noix	50 - 60 g	Ingrédients impératifs : farine de blé T65, eau, sel, noix 5 % minimum, levain et/ou levure.	Farine de tradition française T65, Farine Label Rouge (ou équivalent) Levain noix 10% Cuisson sur sole Type de fermentation
16	Pain sandwich (demi-baguette) de tradition française	110 - 150 g	Ingrédients impératifs : farine de blé tradition T65, eau, sel, levain et/ou levure Sel : 1,4 g /100 g maximum	Farine Label Rouge (ou équivalent) Farine de lin Teneur en oméga 3 $\geq$ 0,4% Sel : 1,2 g /100 g maximum Cuisson sur sole Type de fermentation

# NOTICE TECHNIQUE

17	Pain de campagne BIO	400-600 g	Produit issu de l'Agriculture Biologique Ingrédients impératifs : farine de blé, farine de seigle, eau, sel, levain et/ou levure Sel : 1,3 g /100 g maximum	Farine de tradition française T65, Levain Fermentation lente Cuisson sur sole Type de fermentation
18	Pain de mie tranché	1,2 - 1,5 kg	Ingrédients impératifs : farine de blé, eau, sel, levure et/ou levain Sel : 1,1 g /100 g maximum Avec croûte	Farine de tradition française T65, Farine Label Rouge (ou équivalent) Type de fermentation
19	Pain de campagne	1,3 - 1,7 kg	Ingrédients impératifs : farine de blé, farine de seigle, eau, sel, levain et/ou levure Sel : 1,3 g /100 g maximum	Farine de tradition française T65, Farine Label Rouge (ou équivalent) Levain Type de fermentation Cuisson sur sole
20	Baguette	250 g	Ingrédients impératifs : farine de blé, eau, sel, levain et/ou levure Sel : 1,4 g /100 g maximum	Farine de tradition française T65 Farine Label Rouge (ou équivalent) Cuisson sur sole Sel : 1,2 g /100 g maximum Type de fermentation
21	Baguette prête à cuire	250 g	Ingrédients impératifs : farine de blé, eau, sel, levain et/ou levure Sel : 1,4 g /100 g maximum Conditionnement de regroupement en sac plastique refermable ou scellé (sous air, sous vide ou sous atmosphère) Conservation en froid positif	Farine de tradition française T65 Farine Label Rouge (ou équivalent) Cuisson sur sole Sel : 1,2 g /100 g maximum Type de fermentation Durée de conservation en froid positif : 8 jours minimum
22	Pain bagel au sésame	70-90 g	Farine de blé, eau, huile d'olive, sésame, levure, sel	Farine Label Rouge (ou équivalent) Farine de lin Teneur en oméga 3 $\geq 0,4\%$ Type de fermentation
23	Déjeunette ou mini baguette	70-80 g	Ingrédients impératifs : farine de blé, eau, sel, levain et/ou levure Sel : 1,4 g /100 g maximum	Sel : 1,2 g /100 g maximum Cuisson sur sole Type de fermentation

## NOTICE TECHNIQUE

24	Petite flûte	50 - 60 g	Ingrédients impératifs : farine de blé T65, eau, sel, levain et/ou levure Sel : 1,4 g /100 g maximum	Farine de tradition française, Farine Label Rouge (ou équivalent) Sel : 1,2 g /100 g maximum Cuisson sur sole Type de fermentation
25	Croissant pur beurre	50 - 60 g	Ingrédients impératifs : Farine de blé, eau, beurre 20 % minimum, sucre, levure, sel.	Beurre AOP Beurre 27 % minimum
26	Pain au chocolat pur beurre	60 - 70 g	Ingrédients impératifs : Farine de blé, eau, beurre 20 % minimum, sucre, levure, sel, chocolat 8 % minimum Sur base de pâte à croissant 2 barres de chocolat	Beurre AOP Beurre 24 % minimum Chocolat 12 % minimum
27	Brioche individuelle	50 - 60 g	Ingrédients impératifs : Farine de blé, beurre et/ou matières grasses végétales, œufs, sucre, levure	Pur beurre Beurre 10 % minimum Œufs de poules élevées en plein air
28	Madeleine coquille	20 - 40 g	Ingrédients impératifs : Farine de blé, beurre et/ou matières grasses végétales, œufs, sucre	Pur Beurre Œufs de poules élevées en plein air
29	Chausson aux pommes	90-110 g	Compote de pommes avec morceaux, farine de blé, beurre, eau, sel, lait, levure	Beurre AOP Beurre 24% minimum
30	Pain aux raisins pur beurre	90 - 120 g	Ingrédients impératifs : farine de blé, beurre, raisins secs 10 % minimum, crème pâtissière, sucre, œuf, levure, sel	Raisins sec 24 % minimum Beurre AOP Sans additifs
31	Mini pain au chocolat pur beurre	20 - 30 g	Ingrédients impératifs : Farine de blé, eau, beurre, sucre, levure, sel, chocolat.	Beurre AOP Chocolat 14% minimum
32	Mini pain aux raisins pur beurre	20 - 30 g	Ingrédients impératifs : farine de blé, beurre, raisins secs, crème pâtissière, sucre, œuf, levure, sel	Raisins sec 24 % minimum Beurre AOP
33	Mini croissant pur beurre	20 - 30 g	Ingrédients impératifs : Farine de blé, eau, beurre, sucre, levure, sel.	Beurre AOP

