

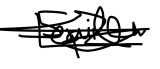


## NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	PRODUITS FRAIS ET SURGELÉS				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Sarah Marcille	18/12/2025	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Charles-Arnaud De Broucker ou Solenn Le Quilleuc	18/12/2025	
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	18/12/2025	P/O SCG

### 1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de produits réfrigérés et de produits surgelés.

Les spécifications de la présente notice technique constituent des « critères de notation » au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre de référence.

### 2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

Les produits fournis par le titulaire satisfont à la réglementation en vigueur, aux codes des usages, 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).

Les **fiches techniques** transmises par le candidat conformément aux dispositions du DCE constituent un élément essentiel d'appréciation et d'évaluation de la conformité de chaque article au regard des critères de notation.

Les spécifications des fiches techniques correspondant aux critères de notation deviennent des exigences contractuelles vis-à-vis du titulaire au cours de l'exécution de l'accord-cadre à bons de commandes.

## NOTICE TECHNIQUE

	<b>Libellé générique</b>	<b>Critères de notation niveau 1</b>	<b>Critères de notation niveau 2</b>
	Pour chaque ligne article : si non-respect, ligne non conforme	Pour chaque ligne article : si non-respect, ligne notée à 0	Pour chaque ligne article : retrait de points à chaque critère manquant
<b>L1</b>	<b>Beurre 1/2 sel réfrigéré</b>	250 g	Emballage en papier aluminium Lait pasteurisé Sel fin Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE MG $\geq$ 82 %
<b>L2</b>	<b>Beurre doux AOP réfrigéré</b>	1-2 kg	/
<b>L3</b>	<b>Beurre doux réfrigéré</b>	1 kg	Emballage en papier aluminium Lait pasteurisé Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE MG $\geq$ 82 %
<b>L4</b>	<b>Chorizo fort réfrigéré</b>	200-400 g	/
<b>L5</b>	<b>Jambon cuit au torchon désossé découenné réfrigéré</b>	6-8 kg Qualité : supérieur	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 Conditionnement sous-vide ou sous atmosphère modifiée.
<b>L6</b>	<b>Jambon cuit au torchon désossé découenné tranché réfrigéré</b>	10-15 tranches Qualité : supérieur	/
<b>L7</b>	<b>Jambon de Bayonne IGP entier ou jambon Serrano STG entier réfrigéré</b>	5 kg	/
<b>L8</b>	<b>Jambon de Bayonne IGP en tranches réfrigéré</b>	100-200 g	/

## NOTICE TECHNIQUE

<b>L9</b>	<b>Mortadelle pur porc pistache réfrigéré</b>	1,5-4 kg	/
<b>L10</b>	<b>Bacon fumé sans peau réfrigéré</b>	1-3 kg	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. Tranché. Conditionnement sous-vide ou sous atmosphère modifiée.
<b>L11</b>	<b>Rillette pur porc réfrigéré</b>	1-2 kg	/
<b>L12</b>	<b>Salami Danois pur porc entier réfrigéré</b>	2,5-3 kg	/
<b>L13</b>	<b>Saucisse sèche pur porc droite réfrigéré</b>	200-300 g	Individuel sous pellicule plastique, sous atmosphère protectrice ou sous vide, à défaut le produit est protégé du contact direct avec le carton d'emballage (présence d'une housse) 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. Pièce régulière en forme de U, d'un diamètre de 30 mm environ. Critères qualitatifs : sous forme d'une pâte dans laquelle se détachent des morceaux de gras ; doit pouvoir être tranché en tranches fines à température ambiante. Présentée sous enveloppe naturelle Teneur en nitrite de sodium < 90 mg/kg
<b>L14</b>	<b>Saucisson cuit à l'ail fumé pur porc supérieur réfrigéré</b>	1-2 kg	/
<b>L15</b>	<b>Crème liquide UHT 30-40 % 1L</b>	/	Brique ou Bidon Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE
<b>L16</b>	<b>Dose de ferment lactique pour préparation de yaourt en poudre</b>	8-10 g	/
<b>L17</b>	<b>Feuille de brick réfrigérée</b>	x10 30 cm de diamètre	/
<b>L18</b>	<b>Chaire de morue émiétée réfrigérée</b>	2-3 kg	/
<b>L19</b>	<b>Bleu de bresse réfrigéré</b>	100-150 g	/
<b>L20</b>	<b>Brie entier réfrigéré</b>	2-4 kg	Lait pasteurisé

## NOTICE TECHNIQUE

			1/2 affiné
<b>L21</b>	<b>Bûche de chèvre affinée réfrigérée</b>	1 kg	Au lait pasteurisé Bûche de chèvre à croûte fleurie Sous film ou coque de protection
<b>L22</b>	<b>Camembert pasteurisé réfrigéré</b>	200-250 g	/
<b>L23</b>	<b>Cantal jeune AOP 1/16 de meule réfrigéré</b>	/	/
<b>L24</b>	<b>Comté AOP réfrigéré</b>	3-4 kg	Affinage 6 mois minimum
<b>L25</b>	<b>Edam IGP réfrigéré</b>	1,5-2 kg	/
<b>L26</b>	<b>Emmental bloc réfrigéré</b>	2,5-4 kg	Au lait pasteurisé Produit avec du lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE
<b>L27</b>	<b>Feta en saumure réfrigérée</b>	900 g -2 kg	/
<b>L28</b>	<b>Gouda au cumin IGP réfrigéré</b>	4-5 kg	Au lait pasteurisé
<b>L29</b>	<b>Mascarpone réfrigérée</b>	500 g	Fromage triple crème Au lait pasteurisé
<b>L30</b>	<b>Mozzarella bloc réfrigérée</b>	1-2 kg	Au lait de vache Bloc sous vide
<b>L31</b>	<b>Grana padano AOP râpé réfrigéré</b>	1 kg	Affinage 9 mois minimum Râpé finement
<b>L32</b>	<b>Raclette réfrigérée</b>	5-7 kg	/
<b>L33</b>	<b>Reblochon AOP réfrigérée</b>	450-550 g	/
<b>L34</b>	<b>Roquefort AOP réfrigéré</b>	1-2 kg	/
<b>L35</b>	<b>Saint Nectaire laitier AOP réfrigéré</b>	1,5-2 kg	/
<b>L36</b>	<b>Tomme noire des Pyrénées IGP réfrigérée</b>	4-5 kg	Au lait de vache pasteurisé Tomme entière
<b>L37</b>	<b>Côte d'agneau crue surgelée</b>	60-80 g IQF	/
<b>L38</b>	<b>Gigot d'agneau avec os surgelé</b>	1-3 kg	IQF, sous vide de préférence Gigot entier (code OFIVAL 3130) d'agneau issu de muscles frais réfrigérés. La pièce est entièrement désossée (fémur coulé, selle), 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

## NOTICE TECHNIQUE

<b>L39</b>	<b>Souris d'agneau arrière cru surgelé</b>	300-500 g IQF	/
<b>L40</b>	<b>Bonbon piment prêt à frire surgelé</b>	15-20 g IQF	/
<b>L41</b>	<b>Bouchon de porc précuit surgelé</b>	15-25 g IQF	/
<b>L42</b>	<b>Bouchon de poulet précuit surgelé</b>	15-25 g IQF	/
<b>L43</b>	<b>Nem volaille prêt à frire surgelé</b>	60-80 g IQF	/
<b>L44</b>	<b>Samoussa fromage prêt à frire surgelé</b>	25-35 g IQF	/
<b>L45</b>	<b>Samoussa poisson prêt à frire surgelé</b>	25-35 g IQF	/
<b>L46</b>	<b>Samoussa poulet prêt à frire surgelé</b>	25-35 g IQF	/
<b>L47</b>	<b>Ail en gousse pelée surgelé</b>	2-3 kg IQF	/
<b>L48</b>	<b>Basilic surgelé</b>	250-500 g	/
<b>L49</b>	<b>Ciboulette surgelé</b>	250-500 g	/
<b>L50</b>	<b>Echalote en dés surgelée</b>	3x3 mm 1 kg	/
<b>L51</b>	<b>Menthe surgelée</b>	250-500 g	/
<b>L52</b>	<b>Persil haché surgelé</b>	250-500 g	/
<b>L53</b>	<b>Bavette d'aloyau crue surgelée</b>	140 g IQF	Sous-vide de préférence Biftecks découpés dans la bavette d'aloyau (code OFIVAL 1250) issue d'un muscle élaboré d'un poids minimum de 0,8 kg, affranchie de l'extrémité épaisse. Tranches de muscles d'épaisseur uniforme, parés, épluchés, dénervés. Biftecks ouverts (dits "portefeilles") représentant moins de 10 % de la livraison totale. Tolérance à la découpe de + /- 10 %
<b>L54</b>	<b>Cœur de rumsteak cru surgelé</b>	2-5 kg	Cœur de rumsteck (1212) : Milieu de rumsteck PAD, sans aiguillette baronne, sans aiguillette de rumsteck,

## NOTICE TECHNIQUE

			sans langue de chat, sans chaînette, complètement épluché extérieurement. Entame côté fémur affranchi pour une coupe nette perpendiculaire à l'axe du muscle. Sous-vide de préférence
<b>L55</b>	<b>Filet de bœuf sans chaînette cru surgelé</b>	1,8-2,2 kg	Filet de boeuf (code OFIVAL 1220), PAD, épluché, sans chaînette. Sous-vide de préférence
<b>L56</b>	<b>Joue de bœuf cru surgelé</b>	600-800 g	/
<b>L57</b>	<b>Noix d'entrecôte bœuf crue surgelée</b>	2-5 kg	Issu d'un milieu de train de côtes à 5 côtes désossé sans dessus de côte (code OFIVAL 1232), SP, sans nerf cervical, la bretelle étant coupée à 3 cm de l'extrémité de la noix. Sous-vide de préférence
<b>L58</b>	<b>Steak haché de bœuf 15 % MG façon bouchère de race «Salers » ou équivalent cru</b>	150 g	/
<b>L59</b>	<b>Andouille pur porc crue réfrigérée</b>	300-500 g	/
<b>L60</b>	<b>Boucané en morceaux standard réfrigéré</b>	5 kg	Viande de poulet 70 % minimum Sans additif Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement
<b>L61</b>	<b>Boudin noir créole surgelé</b>	70 g IQF	/
<b>L62</b>	<b>Véritable merguez bœuf-mouton crue boyau naturel surgelé</b>	50 g	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 26 mm. Critères qualitatifs : Goût et couleur de piment caractéristiques. IQF Vrac
<b>L63</b>	<b>Saucisse pur porc crue réfrigérée</b>	100 g	/
<b>L64</b>	<b>Frite préfrite surgelée</b>	9mm x 9mm 2-3 kg	/
<b>L65</b>	<b>Pomme dauphine préfrite surgelée</b>	1-3 kg	/

## NOTICE TECHNIQUE

<b>L66</b>	<b>Frite type Steakhouse préfrite surgelée</b>	10mm x 20mm 2-3 kg	/
<b>L67</b>	<b>Wedge avec peau épicée préfrite surgelé</b>	2-3 kg	/
<b>L68</b>	<b>Fraise entière surgelée</b>	1 kg	/
<b>L69</b>	<b>Framboise entière surgelée</b>	1 kg	/
<b>L70</b>	<b>Mangue en cubes surgelée</b>	20mm x 20mm 1 kg	/
<b>L71</b>	<b>Mangue verte battue surgelée</b>	1 kg	/
<b>L72</b>	<b>Mélange de fruits rouges surgelé</b>	1 kg	/
<b>L73</b>	<b>Coulis de fruits divers parfums réfrigéré</b>	1 kg Doypack refermable	Sans additif Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement
<b>L74</b>	<b>Bac de glace divers parfums</b>	2,5 L	Sans additif Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement
<b>L75</b>	<b>Asperge verte entière surgelée</b>	1 kg	/
<b>L76</b>	<b>Brocoli en fleurette blanchi surgelé</b>	2-3 kg IQF	/
<b>L77</b>	<b>Brocoli en fleurette blanchi EGALIM surgelé</b>	2-3 kg	/
<b>L78</b>	<b>Carotte en rondelle blanchie EGALIM surgelée</b>	1-3 kg	IQF
<b>L79</b>	<b>Champignon de Paris émincé surgelé</b>	2-3 kg	/
<b>L80</b>	<b>Mélange de champignons forestiers surgelé</b>	2-3 kg	/
<b>L81</b>	<b>Chou de Bruxelles blanchi surgelé</b>	2-3 kg	/
<b>L82</b>	<b>Chou romanesco blanchi surgelé</b>	2-3 kg	/
<b>L83</b>	<b>Chou-fleur blanchi surgelé</b>	2-3 kg	/
<b>L84</b>	<b>Courgette en rondelle blanchie surgelé</b>	2-3 kg	/
<b>L85</b>	<b>Avocat en dés surgelé</b>	500 g - 1 kg IQF	/
<b>L86</b>	<b>Epinard en branche surgelé</b>	2-3 kg	/
<b>L87</b>	<b>Epinard en branche EGALIM surgelé</b>	2-3 kg	/
<b>L88</b>	<b>Flageolet vert fin blanchi surgelé</b>	1-3 kg	/

## NOTICE TECHNIQUE

<b>L89</b>	<b>Poelée brocoli champignon cuite surgelé</b>	1-3 kg	/
<b>L90</b>	<b>Gingembre haché blanchi surgelé</b>	500 g - 1 kg IQF	/
<b>L91</b>	<b>Haricot beurre fin blanchi surgelé</b>	1-3 kg IQF	/
<b>L92</b>	<b>Haricot beurre fin blanchi EGALIM surgelé</b>	1-3 kg	/
<b>L93</b>	<b>Haricot vert très fin blanchi surgelé</b>	1-3 kg IQF	/
<b>L94</b>	<b>Haricot vert extra fin blanchi EGALIM surgelé</b>	1-3 kg	/
<b>L95</b>	<b>Jeune carotte entière blanchie surgelée</b>	1-3 kg IQF	/
<b>L96</b>	<b>Mélange de légumes Shop Suey cru surgelé</b>	1-3 kg	/
<b>L97</b>	<b>Légumes pour couscous crus surgelé</b>	1-3 kg	/
<b>L98</b>	<b>Légumes pour potage BIO surgelé</b>	1-3 kg	/
<b>L99</b>	<b>Julienne de légumes EGALIM surgelé</b>	1-3 kg	/
<b>L100</b>	<b>Aubergine en cubes EGALIM surgelé</b>	20mm x 20mm 10 kg	/
<b>L101</b>	<b>Butternut en cubes EGALIM surgelé</b>	10mm x 10 mm 10 kg	/
<b>L102</b>	<b>Champignon de Paris émincé EGALIM surgelé</b>	2-3 kg	/
<b>L103</b>	<b>Courgette en rondelle blanchie EGALIM surgelée</b>	2-3 kg	/
<b>L104</b>	<b>Légumes pour ratatouille crus surgelé</b>	1-3 kg	/
<b>L105</b>	<b>Macédoine de légumes surgelé</b>	2-3 kg	/
<b>L106</b>	<b>Légumes pour couscous crus EGALIM surgelé</b>	1-3 kg	/
<b>L107</b>	<b>Navet blanc en cubes crus EGALIM surgelé</b>	10mm x 10mm 10kg	/



## NOTICE TECHNIQUE

<b>L108</b>	<b>Oignon émincé cru surgelé</b>	1-3 kg IQF	/
<b>L109</b>	<b>Frite de patate douce avec peau surgelée</b>	2-3 kg	/
<b>L110</b>	<b>Patate douce en morceaux surgelée</b>	1-3 kg	/
<b>L111</b>	<b>Oignon grelot surgelé</b>	2-3 kg	/
<b>L112</b>	<b>Petit pois blanchi EGALIM surgelé</b>	1-3 kg	/
<b>L113</b>	<b>Petit pois très fin blanchi surgelé</b>	1-3 kg IQF	/
<b>L114</b>	<b>Poireau en rondelle cru surgelé</b>	1-3 kg IQF	/
<b>L115</b>	<b>Poireau en rondelle cru EGALIM surgelé</b>	1-3 kg	/
<b>L116</b>	<b>Poivron rouge et vert en lanières cru surgelé</b>	1-3 kg IQF	/
<b>L117</b>	<b>Printanière de légumes cru surgelé</b>	1-3 kg	/
<b>L118</b>	<b>Salade de wakamé et sésame réfrigérée</b>	1 kg	/
<b>L119</b>	<b>Blanc d'œuf liquide pasteurisé frais</b>	1-2 kg	Taux de MS > 10,5 % Produit foisonnant liquide
<b>L120</b>	<b>Jaune d'œuf liquide pasteurisé frais</b>	1-2 kg	Taux de MS > 43 % Sans sel ajouté
<b>L121</b>	<b>Œuf entier surgelé</b>	1 - 2 kg	/
<b>L122</b>	<b>Croissant PAC surgelé</b>	60-75 g Pur beurre	Sans additif Beurre 23 % minimum
<b>L123</b>	<b>Pain au chocolat PAC surgelé</b>	60-80 g Pur beurre	Pâte feuilletée 75% minimum Chocolat 8 % minimum Cacao certifié durable et/ou responsable type Rainforest Alliance, commerce équitable ou équivalent
<b>L124</b>	<b>Pain de mie tranché cuit surgelé</b>	400-800 g	/
<b>L125</b>	<b>Pâte feuilletée crue en plaque surgelée</b>	500-600 g Pur beurre	Sans additif Beurre 23 % minimum
<b>L126</b>	<b>Tarte au citron meringuée cuite surgelée</b>	6/8 parts	/
<b>L127</b>	<b>Tarte à la noix de coco cuite surgelée</b>	6/8 parts	/

## NOTICE TECHNIQUE

L128	Tarte aux poires bordeloue cuite surgelée	6/8 parts	/
L129	Tarte tatin cuite surgelée	6/8 parts	/
L130	Lamelle d'encornets sauvages nature crue surgelée	1 kg IQF	/
L131	Filet de grenadier avec peau sans arête cru surgelé	600 g - 1,2 kg	Issu d'une pêche durable type MSC ou équivalent
L132	Filet de légine sans peau sans arête cru surgelé	1-2 kg	/
L133	Camaron (crevette tropicale) décortiquée avec queue crue surgelée	16/20 700-900 g IQF	<i>Penaeus vanamei</i> ou <i>Penaeus indicus</i> ASC Sans farine animale terrestre Sans hormone de croissance Sans OGM Sans additif Vrac
L134	Joue de légine crue surgelée	300-600 g	/
L135	Noix Saint-Jacques avec corail crue surgelée	10/20 1 kg IQF	<i>Argopecten purpuratus</i> Décoquillée et nettoyée Sans additif Sans ajout d'eau Vrac
L136	Pavé de dorade avec peau sans arête cru surgelé	130-180 g IQF	<i>Coryphaena hippurus</i> Simple surgélation Pavé coupé dans le plein filet
L137	Longe de marlin fumé sans peau sans arête crue surgelé	1 kg	<i>Makaira indica</i> Simple congélation
L138	Poulpe en boule vidé nettoyé cru surgelé	800 g - 1 kg IQF	
L139	Steak de thon albacore sans peau sans arête cru surgelé	120-180 g IQF	<i>Thunnus albacares</i> Plein filet, sans peau, sans arête, découpé anatomiquement dans la longue. Il doit être présenté sans os ni ligne de sang. Pêché sans DCP Issu d'une pêche durable type MSC ou équivalent simple surgélation

## NOTICE TECHNIQUE

<b>L140</b>	<b>Steak d'espadon sans peau cru surgelé</b>	130-180 g IQF	/
<b>L141</b>	<b>Côte de porc échine crue surgelée</b>	140g IQF	/
<b>L142</b>	<b>Filet mignon de porc sous-vide cru surgelé</b>	300-700 g	IQF Filet mignon (code OFIVAL 4244), paré. Produit non ficelé, non bardé.
<b>L143</b>	<b>Rôti de porc échine cru surgelé</b>	1,5-3 kg	IQF Sous poche individuelle Produit obtenu à partir de l'échine (code OFIVAL 4220) sans os coupée à la première vertèbre, sans travers ni cartilage d'épaule, plaie de saignée parée, sans chaînette. Echine non hydratée, non saumurée, présentée en rôti sous filet, non bardé.
<b>L144</b>	<b>Rôti de veau épaule désossé surgelé</b>	2-3 kg	Rôti de veau non bardé et ficelé, découpé dans les 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 en rôti sous filet, non bardé. Pièces de forme régulière cylindrique d'un poids de 2 kg. Sur l'ensemble d'une livraison, le diamètre des rôtis doit être homogène. Critères qualitatifs : bonne tenue des tranches à la coupe, épaisseur de gras de couverture inférieure à 2 mm en tout point
<b>L145</b>	<b>Galette de soja et blé surgelé</b>	100 g IQF	/
<b>L146</b>	<b>Cuisse de canard de barbarie déjointée crue surgelée</b>	280-350 g	Cuisse avec peau, avec os, sans portion de dos, sans tarse. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations 300-380 g Vrac

## NOTICE TECHNIQUE

<b>L147</b>	<b>Cuisse de poulet déjointée crue sans peau surgelée</b>	150-230 g	Cuisse entière déjointée non désossée comprenant le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Conforme au CDU du CIDEF. 170-200 g Vrac
<b>L148</b>	<b>Filet de poulet sans os sans peau cru surgelé</b>	120-160 g IQF	Constitué de la masse pectorale du poulet, désossée et sans peau Conforme au CDU du CIDEF 90-120 g Vrac
<b>L149</b>	<b>Magret de canard surgelé</b>	300-350 g	Magret de canard gras (mâle dont la pointe du sternum est ossifiée) avec peau et graisse sous-cutanée (couvrant les muscles de la poitrine, sans le muscle pectoral profond) paré sans os ni cartilages 300-380 g
<b>L150</b>	<b>Pintade PAC surgelée</b>	1-1,5 kg	/
<b>L151</b>	<b>Poulet entier fermier surgelé</b>	1,3-1,5 kg	Poulet présenté sans abats, sans torses, sans cou. Non hydraté, non saumuré, refroidi à sec. Présenté bridé (membres postérieurs maintenus plaqués contre l'abdomen par un élastique). IQF 1,3-1,5 kg