


NOTICE TECHNIQUE

	Fourniture de viandes de volaille et de bœuf surgelées				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	SCG	14/08/25	SCG
	Approbateur	Référent qualité	VEC ou Solenn Le Quilleuc	29/09/2025	SLQ
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	14/08/25	SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de viandes de volaille et de bœuf à l'état surgelé.

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,

- au code des bonnes pratiques des produits à base de dinde, de dindonneau et des autres volailles ;
- 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 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 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 » ;
- au code CIDEF des bonnes pratiques des produits à base de volailles;
- aux dispositions de la spécification technique du GEMRCN n° B1-18-07 du 4 mai 2007 applicable aux abats et aux viandes de volailles, de cailles et de lapins, en carcasses ou pièces;
- aux dispositions de la norme NF V 47-001 relative à la production et la transformation du lapin de chair domestique (ou toute norme équivalente).
- à la réglementation en vigueur,
- aux dispositions de la présente notice technique.

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**.

NOTICE TECHNIQUE

Viande de canard :

Les viandes doivent être issues de canards de Barbarie mâles abattus à l'âge de 77 jours minimum (et 126 jours maximum) ou de canards de Barbarie femelles abattues à l'âge de 63 jours minimum (et 126 jours maximum) nés, élevés et abattus dans un même Etat membre de l'Union Européenne pour lesquels il est possible de connaître les lieux et date d'abattage ainsi que les informations précises relatives aux conditions d'élevage (habitat, alimentation, région d'engraissement).

Les carcasses des animaux et les produits de découpe doivent être conformes aux exigences réglementaires relatives à la Classe A, en particulier sans plumes ni sicots, ni hématomes ni gelures.

Seul un procédé de refroidissement à sec est autorisé.

Les animaux doivent avoir reçu une alimentation 100% à base de végétaux, minéraux et vitamines. L'industriel doit garantir la traçabilité des informations correspondantes pour l'ensemble des lots fabriqués.

Viande de dinde :

Les viandes de dinde doivent être issues de dindonneaux mâles ou femelles abattus à l'âge de 25 semaines maximum. Les carcasses des animaux et les produits de découpe doivent être conformes aux exigences réglementaires relatives à la Classe A, en particulier sans plumes ni sicots, ni hématomes ni gelures.

Les animaux doivent avoir reçu une alimentation 100% végétaux, minéraux et vitamines.

L'industriel doit garantir la traçabilité des informations correspondantes pour l'ensemble des lots fabriqués.

Seul un procédé de refroidissement à sec est autorisé.

Viande de lapin :

Les viandes doivent être issues de lapins de chair nés, élevés conformément aux exigences de la norme NF V 47-001 relative à la production et à la transformation du lapin de chair domestique (ou toute norme équivalente) et abattus dans un Etat membre de l'Union Européenne ou pays tiers pour lesquels il est possible de connaître les lieux et date d'abattage ainsi que les informations précises relatives aux conditions d'élevage (habitat, alimentation, région d'engraissement).

Les animaux doivent avoir reçu une alimentation 100% végétaux, minéraux et vitamines.

Viande de pintade :

Les viandes de pintades doivent être issues d'animaux abattus à l'âge de 10 à 12 semaines maximum.

Les animaux doivent avoir reçu une alimentation 100% végétaux, minéraux et vitamines.

Les carcasses des animaux et les produits de découpe doivent être conformes aux exigences réglementaires relatives à la Classe A, en particulier sans plumes ni sicots, ni hématomes, ni gelures.

Seul un procédé de refroidissement à sec est autorisé.

Viande de poulet :

Les viandes, pour le poulet doivent être issues de poulets abattus à l'âge de 6 semaines minimum et pour le coquelet abattu à l'âge de 4 semaines minimum.

Les animaux doivent avoir reçu une alimentation 100% végétaux, minéraux et vitamines.

Les carcasses des animaux et les produits de découpe doivent être conformes aux exigences réglementaires relatives à la Classe A, en particulier sans plumes ni sicots, ni hématomes ni gelures.

Le poulet blanc est un animal dont la pointe du sternum est flexible.

Le coq est un sujet mâle dont la pointe du sternum est rigide.

Le coquelet est un jeune poulet blanc dont le poids est inférieur à 650 g en carcasse (exprimé sans les abats, ni la tête ni les pattes).

L'industriel doit garantir l'absence (au sens réglementaire) d'OGM (Organisme Génétiquement Modifié) et la traçabilité des informations correspondantes pour l'ensemble des lots fabriqués.

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.

Les viandes doivent 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 muscles et pièces d'entrecôte, filet et bavette d'ailoyau sont exclus de cette disposition.

La fabrication effectuée dans le respect de la présente notice technique conduit à préparer des viandes de bœuf en muscles PAD (prêt à découper) ou SP (semi parés), fraîches (température de conservation fixée par le fabricant).

Lorsque la mention PAD est stipulée au niveau des libellés des produits, cela correspond à un stade de préparation de la viande où celle-ci se présente sans cartilages, tendons, ligaments, tissus glandulaires, conjonctifs et adipeux superficiels, avec absence d'aponévroses et de tissus conjonctifs et adipeux interstitiels.

NOTICE TECHNIQUE

Maturation

Pour les viandes à griller et à rôtir, le fournisseur s'engage sur un délai minimum de maturation après abattage et avant congélation. A cet égard, il doit avoir établi une procédure et un enregistrement écrits garantissant la traçabilité de ces viandes, comportant notamment la référence des lots concernés ainsi que les dates prévues de début et de fin de maturation de ces lots.

Les produits ne sont pas traités en salaison.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

4.1. Conditions de production et caractéristiques qualitatives

4.1.1. DDM

DDM restante	La durabilité restante à la livraison est de préférence supérieure au 2/3 de la DDM 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,
- 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.

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 ne sont pas autorisés.

À 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 viandes 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) « Élevé : (nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) », dans les autres cas que celui mentionné au 1). Ces mentions doivent apparaître sur les fiches techniques, sur les étiquettes colis ainsi que sur chaque emballage primaire.

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.

NOTICE TECHNIQUE

4.3. Critères emballages et conditionnement

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

* La housse, de qualité apte au contact alimentaire, est rabattue après remplissage, de telle sorte que la viande ne puisse pas entrer en contact avec le carton d'emballage.

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.

		Critères impératifs de conformité	Critères cibles
Conditionnement primaire	Matériau	Déclaration d'absence de bisphénol A obligatoire	Sans plastiques rigides sombres non détectables par tri optique
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra adhésive Sans huiles minérales	Encres naturelles Encres avec faible migration
Conditionnement secondaire	Matériau	Si carton : optimisation du vide dans le carton	Si carton : certifié PEFC ou FSC Si plastique : 100% recyclable et/ou biosourcé, mono-matériau
	Impression et étiquetage	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.

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	LIBELLE AO (impératif)	Poids net / tolérances (cible)	Nombre d'unités ou de sous-unités (cible)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (impératif)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (cible)
ART05705	CANARD CUISSE DEJOINTEE	280/360g	x	5kg environ	Cuisse de canard de barbarie mâle avec peau, sans tarse, sans portion de dos ; découpe nette, déjointée sans éclats d'os ni cartilage, graisse maîtrisée	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à sec
ART05697	CANARD FILET	330/380g	x	5kg environ ; sous vide ; congelé	Filet de canard de barbarie mâle non gras avec aiguillette (muscles pectoraux superficiel et profond), avec peau, paré, sans os ni cartilages ; tolérance à la découpe : +/- 40 g	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à sec
ART06035	CANARD FILET TOURNEDOS	140/160g	x	3 à 5kg environ	Filet avec peau (> 90%) issu de préférence de canard de barbarie mâle non gras, paré, sans os ni cartilages ; en tournedos.	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à sec ; avec barde
ART05708	CANETTE CUISSE DEJOINTEE	140/200g	x	5kg environ	Cuisse de canard de barbarie femelle avec peau, sans tarse, sans portion de dos ; découpe nette, déjointée sans éclats d'os ni cartilage, graisse maîtrisée	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à sec ; éboutté

Lot 2

Code EDA	LIBELLE AO (impératif)	Poids net / tolérances (cible)	Nombre d'unités ou de sous-unités (cible)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (impératif)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (cible)
ART06499	DINDE ESCALOPE	130g environ	x	5kg environ	Tranche de filet de dinde, sans peau, sans os, sans hématomes, entièrement parée et tranchée à la main, Tolérance à la découpe de +/- 10 g	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à sec
ART06500	DINDE OSSO BUCCO	90/120g	x	5kg environ ; congelé	Tranche de cuisse de dinde, avec os, avec peau, en tronçon	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à sec
ART06501	DINDE SAUTE	60g environ	x	5kg environ	Viande rouge, issue du désossage du membre postérieur (pilon et haut de cuisse). Morceaux de forme approximativement cubique, coupé de façon régulière, sans peau, désossés entièrement dégraissés et parés (sans tendons). Tolérance à la découpe de +/- 10 g	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à sec
ART12694	DINDE ESCALOPE EGALIM	130g environ	x	5kg environ	Tranche de filet de dinde, sans peau, sans os, sans hématomes, entièrement parée et tranchée à la main Tolérance à la découpe de +/- 10 g; éligible EGALIM	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à sec

NOTICE TECHNIQUE

Lot 3

Code EDA	LIBELLE AO (impératif)	Poids net / tolérances (cible)	Nombre d'unités ou de sous-unités (cible)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (impératif)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (cible)
ART05926	LAPIN CUISSE DEJOINTEE	150/250g	x	5kg environ ; conge	Pièces de découpe comprenant l'ensemble du membre postérieur du lapin (fémur, tibia et les masses musculaires attenantes). Les cuisses sont sans portion de dos ; les coupes sont pratiquées sur l'articulation coxo-fémorale et l'articulation tibia-tarsienne (absence	IQF ; éligible EGALIM	non hydraté, non saumuré, refroidi à sec
ART05722	LAPIN DEMI RABLE	100/200g	x	5kg environ ; conge	Pièces de découpe comprenant toute fraction de carcasse située entre la dernière côte et le haut des cuisses, exemptes de sciure, d'hématomes, d'abcès et d'os cassés ; sans peau ; conforme aux critères techniques de l'agriculture biologique	IQF ; éligible EGALIM	sans rognon ; non hydraté, non saumuré, refroidi à sec
N	LAPIN SAUCISSE	50g	x	5kg environ	préparation à base d'un mélange de viande de lapin, grossièrement et malaxé, embossé ; pièce de diamètre régulier boyau naturel	IQF	viande mini : 80% ; IQF ; non hydraté, non saumuré, refroidi à sec ; éligible EGALIM type Bleu Blanc cœur ou démarche équivalente

Lot 4

Code EDA	LIBELLE AO (impératif)	Poids net / tolérances (cible)	Nombre d'unités ou de sous-unités (cible)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (impératif)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (cible)
ART06138	PINTADE CUISSE DEJOINTEE	150/200g	x	5kg environ	Cuisse de pintade déjointée, avec peau, sans tarse, sans portion de dos (sectionnée ou désarticulée au niveau de l'articulation coxo-fémorale) ; issue de carcasse de classe A, sans plumes, sans sicots, ni hématomes ni gelures	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à sec
ART06362	PINTADE SUPREME	140/180g	x	5kg environ	Filet entier (avec aiguillette), avec peau, sans coffre, avec manchon attenant (premier segment de l'aile, avec peau, avec os)	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à sec

NOTICE TECHNIQUE

Lot 5

Code EDA	LIBELLE AO (impératif)	Poids net / tolérances (cible)	Nombre d'unités ou de sous-unités (cible)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (impératif)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (cible)
ART10888	COQ DECOUPE	180/230g	x	5kg environ ; congelé	Pièces de découpe issues d'un coq entier avec os et peau. La découpe permet de produire à partir d'une carcasse : - pièces de coffre ;	IQF ; découpe en 80g environ	non hydraté, non saumuré, refroidi à sec
ART06532	DEMI COQUELET PAC	250/300g	x	5kg environ ; congelé	Prêt à cuire, éviscéré, sans abat, sans tarse, sans cou ; moitié d'une carcasse résultant d'une découpe longitudinale dans le plan formé par le bréchet et l'échine	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à sec
ART06531	POULET BLANC PAC	1,2Kg	x	10kg environ ; congelé	Poulet blanc présenté sans abats, sans tarse, sans cou. Présenté bridé (membres postérieurs maintenus plaqués contre l'abdomen par un élastique). tolérance de +/- 100 g	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à sec
ART06529	POULET CUISSE AVEC PORTION DOS	200/260g	x	5kg environ	Cuisse (fémur, tibia, péroné et les masses musculaires les enveloppant) de poulet blanc avec peau, avec portion de dos, sans tarse, sans croupion. Le poids de la portion de dos représente au maximum 25 % et au minimum 15% du poids total de la pièce. Le sciage s'effectue parallèlement à l'axe de la cuisse, à l'écart des deux têtes de la cuisse.	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à sec
ART06530	POULET CUISSE DEJOINTEE	200/240g	x	5kg environ	Cuisse de poulet blanc avec peau, sans tarse, sans portion de dos (sectionnée ou désarticulée au niveau de l'articulation coxo-fémorale).	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à sec
ART06554	POULET FILET	120/160g	x	5kg environ	Poitrine entière ou coupée en deux, désossée, c'est-à-dire sans le bréchet ni les côtes, sans peau	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à sec
ART06540	POULET HAUT CUISSE DEJOINTE	120/180g	x	5kg environ	Cuisse de Poulet blanc avec peau, sans tarse, sans portion de dos (sectionnée ou désarticulée au niveau de l'articulation coxo-fémorale) et sans pilon	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à sec
ART06528	POULET PILON	70/120g	x	5kg environ	Morceau dénervé et non désossé ayant pour support osseux le tibia et le péroné, détaché par section à hauteur des deux articulations avec peau attenante.	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à sec

NOTICE TECHNIQUE

Lot 6

Code EDA	LIBELLE AO (impératif)	Poids net / tolérances (cible)	Nombre d'unités ou de sous-unités (cible)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (impératif)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (cible)
ART07209	Ailerons et manchons de poulet marinés X type CHICKEN WINGS CUIT	Ailerons : 50 à 80 g	x	5kg environ	Produit composé d'ailerons et de manchons de poulet blanc, issus du 1er et 2e segment de l'aile, avec peau, marinés et nappés d'une préparation à base d'épices, cuits à cœur ; viandes marinées saveur X (barbecue, Tex Mex ...)		viande mini : 80% ; IQF ; nombre d'additifs limité
ART06505	BEIGNET VOLAILLE TYPE NUGGET CUIT	20/30g	x	5kg environ	Produit composé de filet de volaille, à l'exclusion des VSM, du cou et des abats, avec ou sans peau, épicé, enveloppé d'une pâte à beignet 35% maximum. Le beignet est frit pour assurer une coloration jaune brun en surface, cuit à cœur.	IQF	100% filet ; nombre d'additifs limité ; taux de lipides de l'ensemble de la préparation : < 12% ; rapport P/L > 1,5
ART06506	CORDON BLEU VOLAILLE CUIT	120/150g	x	5kg environ	Produit composé de viande de volaille, à l'exclusion des viandes séparées mécaniquement, du cou et des abats, entourant une tranche de jambon de volaille cuit, éventuellement fumé et/ou aromatisé, et de fromage fondu. Le cordon bleu est pané, frit pour assurer une coloration jaune brun en surface, cuit à cœur et surgelé IQF. Tranche de viande de volaille : 50% minimum du poids du produit à la mise en œuvre ; (HPD : 78% maximum ; PCL : 14% minimum ; SST : maximum 2,5 %) Tranche de jambon de volaille (exclusivement cuisse sans peau) cuit standard : 10% minimum ; (HPD : 78% maximum ; SST : maximum 3,5 % ; Phosphates (exprimés en P2O5) : 0,5% maximum) Tranche de fromage fondu : 10% minimum ; Enrobage/ panure : 27% maximum	IQF	100% filet ; nombre d'additifs limité ; taux de lipides de l'ensemble de la préparation : < 12% ; rapport P/L > 1,5
ART07767	DINDE BROCHETTE	130g environ	x	5kg environ	100% viande rouge, issue du désossage du membre postérieur (pilon et haut de cuisse). Morceaux de forme approximativement cubique, coupés de façon régulière, sans peau, désossés entièrement dégraissés et parés (sans tendons), montés sur un pic ; absence de morceaux de barde intercalaires ; tolérance à la découpe de +/- 10 g	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à sec ; si pic en bois, conforme à la réglementation des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
ART07769	DINDE BROCHETTE MARINE AU X	130g environ	x	5kg environ	Viande rouge, issue du désossage du membre postérieur (pilon et haut de cuisse). Morceaux de forme approximativement cubique, coupés de façon régulière, sans peau, désossés entièrement dégraissés et parés (sans tendons), mariné au X ; montés sur un pic ; absence de morceaux de barde intercalaires ; tolérance à la découpe de +/- 10 g		viande mini : 80% ; IQF ; non hydraté, non saumuré, refroidi à sec ; si pic en bois, conforme à la réglementation des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
ART07768	DINDE BROCHETTE MARINE AU Y	130g environ	x	5kg environ	Viande rouge, issue du désossage du membre postérieur (pilon et haut de cuisse). Morceaux de forme approximativement cubique, coupés de façon régulière, sans peau, désossés entièrement dégraissés et parés (sans tendons), mariné au Y, montés sur un pic ; absence de morceaux de barde intercalaires ; tolérance à la découpe de +/- 10 g	IQF	viande mini : 80% ; non hydraté, non saumuré, refroidi à sec ; si pic en bois, conforme à la réglementation des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
ART06507	DINDE EMINCE FILET MARINE AU X	x	x	5kg environ	Filet de dinde, sans peau, sans os, sans hématomes, entièrement paré et coupé en fines lanières	IQF	viande mini : 80% ; non hydraté, non saumuré, refroidi à sec
ART06509	DINDE ESCALOPE MARINE AU X	130/150g	x	5kg environ	Tranche de filet de dinde, sans peau, sans os, sans hématomes, entièrement parée et tranchée à la main, mariné ; tolérance à la découpe de +/- 10 g	IQF	viande mini : 80% ; non hydraté, non saumuré, refroidi à sec
ART06511	ESCALOPE VOLAILLE VIENNOISE CUITE	120/150g	x	5kg environ	Préparation panée constituée d'une escalope de viande de volaille > 75% (filet externe ou aiguillette, sans peau). Entendre par « panure », un enrobage, constitué d'une pâte liquide et de chapelure, l'ensemble se solidifiant lors de la cuisson. La composition de la panure doit permettre de garantir le caractère croustillant du produit après réchauffage en four à air sec. Le produit est frit, cuit à cœur. Taux de panure, enrobage < 27 % SST maximum 2,5 %	IQF	100% filet ; nombre d'additifs limité ; taux de lipides de l'ensemble de la préparation : < 12% ; rapport P/L > 1,5

NOTICE TECHNIQUE

ART06510	PAUPIETTE VOLAILLE SANS PORC FICE	120/150g	x	5kg environ	Produit composé d'une escalope de dinde entourant une chair à saucisse à base de dinde, présentée ficelée, sans barde ni crépine. Barde et ficelle < 13 % du poids total du produit fini. - Escalope : 40% minimum, ficelle exclue : PCL : 14 % minimum ; SST : 1,5 % maximum. - Farce : 60% maximum du poids total de la paupiette :HPD : 77% maximum ; Rapport C/P : 15% maximum ; Lipides (rapportés à l'HPD de 77%) : 15% maximum ; SST (rapportés à l'HPD de 77%) : 2% maximum.	IQF	nombre d'additifs limité ; taux de lipides de l'ensemble de la préparation : < 12% ; rapport P/L > 1,5
ART07900	POULET STEAK HACHE	120g	x	5kg environ	viande de cuisse de poulet, haché façon bouchère, pièce ovale ou ronde de 120g ; MG<15%	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à sec
ART07730	BEIGNET VOLAILLE TYPE NUGGET éligible EGALIM CUIT	20/30g	x	5kg environ	Produit composé de filet de volaille, à l'exclusion des VSM, du cou et des abats, avec ou sans peau, épicé, enveloppé d'une pâte à beignet. Le beignet est frit pour assurer une coloration jaune brun en surface, cuit à cœur ; éligible EGALIM	IQF	muscle "anatomique" ; nombre d'additifs limité ; taux de lipides de l'ensemble de la préparation : < 12% ; rapport P/L > 1,3
ART07729	CORDON BLEU VOLAILLE éligible EGALIM	100/130g	x	5kg environ	Produit composé de viande de volaille, à l'exclusion des viandes séparées mécaniquement, du cou et des abats, entourant une tranche de jambon de volaille cuit, éventuellement fumé et/ou aromatisé, et de fromage fondu. Le cordon bleu est pané, frit pour assurer une coloration jaune brun en surface, cuit à cœur et surgelé IQF. Tranche de viande de volaille : 50% minimum du poids du produit à la mise en œuvre ; (HPD : 78% maximum ; PCL : 14% minimum ; SST : maximum 2,5 %) Tranche de jambon de volaille (exclusivement cuisse sans peau) cuit standard : 10% minimum ; (HPD : 78% maximum ; SST : maximum 3,5 % ; Phosphates (exprimés en P2O5) : 0,5% maximum) Tranche de fromage fondu : 10% minimum ; Enrobage/ panure : 27% maximum ; éligible EGALIM	IQF	muscle "anatomique" ; nombre d'additifs limité ; taux de lipides de l'ensemble de la préparation : < 12% ; rapport P/L > 1,5

NOTICE TECHNIQUE

Lot 7

Code EDA	LIBELLE AO (impératif)	Poids net / tolérances (cible)	Nombre d'unités ou de sous-unités (cible)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (impératif)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (cible)
ART07987	POULET BLANC PAC LR ou équivalent	1,5Kg	x	10kg environ	Poulet blanc présenté sans abats, sans torses, sans cou. Présenté bridé (membres postérieurs maintenus plaqués contre l'abdomen par un élastique). tolérance de +/- 100 g ; conforme aux critères techniques du Label Rouge ou tout signe de qualité supérieure équivalent au Label Rouge	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à s
ART07984	POULET BROCHETTE MARINE AU X	130g environ	x	5kg environ	Viande de cuisse de poulet, marinée au x ; morceaux de forme approximativement cubique, coupés de façon régulière, sans peau, désossés entièrement dégraissés et parés (sans tendons), montés sur un pic ; absence de morceaux de barde intercalaires ; tolérance à la découpe de +/- 10 g	IQF	viande mini 80% ; éligible EGALIM ; non hydraté, non saumuré, refroidi à sec ; si pic en bois, conforme à la réglementation des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
ART06846	POULET CUISSE DEJOINTEE AB	200/280g	x	5kg environ ; conge	Cuisse de poulet blanc avec peau, sans tarse, sans portion de dos (sectionnée ou désarticulée au niveau de l'articulation coxo-fémorale) ; conforme aux critères techniques de l'agriculture biologique	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à s
ART07191	POULET CUISSE DEJOINTEE LR ou équivalent	200/250g	x	5kg environ ; conge	Cuisse de poulet blanc avec peau, sans tarse, sans portion de dos (sectionnée ou désarticulée au niveau de l'articulation coxo-fémorale) ; conforme aux critères techniques du Label Rouge ou tout signe de qualité supérieure équivalent au Label Rouge	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à s
ART07986	POULET FERMIER PAC AB	1,5Kg	x	5kg environ	Produit présenté individuellement en barquette sous film. Poulet blanc présenté sans abats, sans torses, sans cou. Présenté bridé (membres postérieurs maintenus plaqués contre l'abdomen par un élastique). tolérance de +/- 100 g ; conforme aux critères techniques de l'agriculture biologique	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à s
ART07731	POULET FILET BBC	120/160g	x	5kg environ	Poitrine entière ou coupée en deux, désossée, c'est-à-dire sans le bréchet ni les côtes, sans peau ; conforme à la démarche bleu blanc cœur ou équivalent	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à s
ART07734	POULET FILET LR ou équivalent	120/160g	x	5kg environ	Poitrine entière ou coupée en deux, désossée, c'est-à-dire sans le bréchet ni les côtes, sans peau ; conforme aux critères techniques du Label Rouge (ou tout signe de qualité supérieure équivalent au Label Rouge)	IQF	non hydraté, non saumuré, refroidi à s

NOTICE TECHNIQUE

Lot 8

LIBELLE AO (impératif)	Poids net / tolérances (cible)	Nombre d'unités ou de sous-unités (cible)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (impératif)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (cible)
BOEUF BAVETTE ALOYAU	150/160g		5kg environ ; congelé	Biftecks découpés dans la bavette d'ailoyau (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 "portefeuilles") représentant moins de 10% de la livraison totale. Tolérance à la découpe de +/- 10%	IQF	
BOEUF BOURGUIGNON MAIGRE	60g	-	5kg environ ; congelé	Morceaux de bourguignon découpés dans le collier (code OFIVAL 1326), la basse côte (code OFIVAL 1322) et la macreuse à braiser (code OFIVAL 1315 sans jumeau nerveux) pour au moins 75 %. Les 25 % de morceaux à bourguignon 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. Issue de muscles frais réfrigérés. Les morceaux sont coupés avant surgélation de façon régulière (tolérance de +/-10 g).	IQF	
BOEUF ENTRECOTE	160g		5kg environ ; congelé	Entrecôte (code OFIVAL 1232) issue du milieu de train de côtes à 5 côtes sans dessus de côte d'un poids minimum de 2,6 kg, sans nerf cervical, la bretelle étant coupée à 3 cm de l'extrémité de la noix. Pièces tranchées avec une épaisseur régulière. Tolérance à la découpe de +/- 10%	IQF	
BOEUF FAUX-FILET	160g		5kg environ ; congelé	Produit issu du faux filet (code OFIVAL 1221) d'un poids minimum de 3,8 semi paré, c'est-à-dire dont le nerf dorsal est enlevé sur sa partie épaisse, l'épaisseur de gras superficiel n'excède pas 5 mm à l'aplomb du milieu de la noix, et la « bretelle » est coupée à 3 cm de l'extrémité de la noix. Tranches de muscles d'épaisseur uniforme, Tolérance à la découpe de +/- 10%	IQF	
BOEUF FILET AVEC CHAINETTE	1,8kg minimum		5kg environ ; congelé	Filet de bœuf (code OFIVAL 1220), SP (semi-paré), épluché, avec chaînette Poids minimum du muscle élaboré 1,2 kg	IQF	
BOEUF NOIX ENTRECOTE SEMI PARE	2kg minimum		5kg environ ; congelé	Entrecôte sans os SP ; milieu de train de côtes à 5 côtes désossé sans dessus de côte (code OFIVAL 1231), SP, sans nerf cervical, la bretelle étant coupée à 3 cm de l'extrémité de la noix.	IQF	
BOEUF RUMSTECK PAVE	150g		5kg environ ; congelé	Tranche épaisse de milieu de rumsteck (Code OFIVAL 1212) issue d'un rumsteck PAD d'un poids minimum de 2kg, sans aiguillette, sans langue de chat, sans chaînette, affranchi en coupe droite de la partie nerveuse côté fémur. Pièces d'une épaisseur minimale de 2 cm Tolérance à la découpe de +/- 10%	IQF	

NOTICE TECHNIQUE

Lot 9

Code EDA	LIBELLE AO (impératif)	Poids net / tolérances (cible)	Nombre d'unités ou de sous-unités (cible)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (impératif)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (cible)
ART07649	BOEUF EMINCE éligible EGALIM	15/30g		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 ; tolérance poids lamettes +/-5g	IQF	
ART07648	BOEUF PAVE éligible EGALIM	160g		5kg environ ; congelé	Tranche épaisse de milieu de rumsteck (Code OFIVAL 1212) issue d'un rumsteck PAD d'un poids minimum de 2kg, sans aiguillette, sans langue de chat, sans chaînette, affranchi en coupe droite de la partie nerveuse côté fémur. Pièces d'une épaisseur minimale de 2 cm Tolérance à la découpe de +/- 10% ; éligible EGALIM	IQF	
ART07646	BOEUF ROTI FICELE LR ou équivalent	2kg minimum		5kg environ	Rôti de bœuf bardé et ficelé, découpé dans les muscles suivants : - Milieu de rumsteck (code OFIVAL 1212) issu d'un rumsteck PAD d'un poids minimum de 2 kg, sans aiguillette de rumsteck, sans langue de chat, sans chaînette, affranchi en coupe droite de la partie nerveuse côté fémur ; - Tende de tranche (code OFIVAL 1111) issu d'un tende de tranche PAD d'un poids minimum de 4 kg, épluché, sans dessus, sans poire ; - Rond de tranche (code OFIVAL 1121) issu d'une tranche éclatée PAD d'un poids minimum de 3,7 kg, affranchi à l'extrémité côté rotule sur 3 cm, rond non ouvert. Le taux de bardage (ficelle comprise) est inférieur à 10%, le ficelage en continu. Pièces de forme régulière cylindrique. Sur l'ensemble d'une livraison, le diamètre des rôtis doit être homogène ; conforme aux critères techniques du Label Rouge ou tout signe de qualité supérieure équivalent au Label Rouge	IQF	
ART07645	BOEUF SAUTE LR ou équivalent	60g		5kg environ	Morceaux de bourguignon découpés dans le jarret (code OFIVAL 1316-1256), le jumeau à braiser (code OFIVAL 1315 sans macreuse à braiser), le nerveux de gîte (code OFIVAL 1133) ou le paleron (code OFIVAL 1313) pour au moins 75%. Les 25% de morceaux à bourguignon 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 ; ; morceaux coupés de façon régulière ; couverture de gras 3 mm maxi par morceau ; conforme aux critères techniques du Label Rouge ou tout signe de qualité supérieure équivalent au Label Rouge	IQF	
ART07647	BOEUF STEAK QUALI éligible EGALIM	140g		5kg environ	Biftecks découpés dans les muscles suivants : - Milieu de rumsteck (code OFIVAL 1212) issu d'un rumsteck PAD d'un poids minimum de 2 kg, sans aiguillette de rumsteck, sans chaînette, affranchi en coupe droite de la partie nerveuse côté fémur ; - Tende de tranche (code OFIVAL 1111) issu d'un tende de tranche PAD d'un poids minimum de 4 kg, épluché, sans dessus, affranchi du talon ; - Rond de tranche (code OFIVAL 1121) issu d'une tranche éclatée PAD d'un poids minimum de 3,7 kg, affranchi à l'extrémité côté rotule sur 3cm, nerf du milieu enlevé ; - Dessus de palette (code OFIVAL 1314) issu d'une pièce PAD d'un poids minimum de 0,6 kg minimum, attaches tendineuses enlevées. Tranches de muscles d'épaisseur uniforme. Biftecks ouverts (dits "portefeUILles") représentant moins de 10 % de la livraison totale. Tolérance à la découpe de +/- 10% ; conforme aux critères techniques de l'agriculture biologique	IQF	
ART13649	BOEUF SAUTE BIO	60g		5kg environ	Morceaux de bourguignon découpés dans le jarret (code OFIVAL 1316-1256), le jumeau à braiser (code OFIVAL 1315 sans macreuse à braiser), le nerveux de gîte (code OFIVAL 1133) ou le paleron (code OFIVAL 1313) pour au moins 75%. Les 25% de morceaux à bourguignon 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 ; ; morceaux coupés de façon régulière ; couverture de gras 3 mm maxi par morceau ; conforme aux critères techniques de l'agriculture biologique	IQF	