


NOTICE TECHNIQUE

	MARCHÉ DE PRODUITS DE LA MER SURGELES			
	Rédaction / validation			Signature
	Rédacteur			
		Chef produit	LE ROCH Nolwenn	08/01/2026
		Référent qualité	LE QUILLEUC Solenn	03/02/2026
	Approbateur			Ok
	Valideur	Cheffe DTPA	LE COUR GRANDMAISON Stéphanie	03/02/2026
				ok

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de produits de la mer congelés/surgelés.

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. DOMAINE D'APPLICATION

Les produits fournis par le titulaire satisfont,

- à la réglementation en vigueur
- aux dispositions de la présente notice technique
- aux dispositions de la spécification technique du GPEM/DA n° C9-01 du 21 juin 2001 relative au poisson congelé ou surgelé
- aux dispositions de la spécification technique du GPEM/DA n° C10-01 du 21 juin 2001 relative aux produits enrobés à base de poisson, congelés ou surgelés ;
- aux dispositions de la norme AFNOR NF V 45-068 de décembre 2002 relative aux produits préparés à partir de chair de poissons ou de surimi ;
- aux dispositions de la norme AFNOR NF V 45-074 d'avril 1999 relative aux poissons transformés – portions de filet de poisson surgelé.
- Pour le saumon fumé, aux dispositions de la norme AFNOR NF V 45-065 de décembre 2012 relative aux produits transformés issus de la pêche et de l'aquaculture – Saumon fumé

3. DÉFINITIONS

À une dénomination commerciale peuvent correspondre plusieurs espèces identifiées par leur dénomination scientifique : pour chaque article, seules sont acceptées les espèces dont les noms scientifiques sont spécifiés au chapitre 5 – Liste des articles et spécifications associées.

Les filets, si le calibre demandé ne nécessite pas de découpe, doivent être entiers, sans morceau de chair ajouté, sans marque ni blessure et sans trace de sang.

Les produits doivent être exempts d'odeurs et de couleurs anormales, ainsi que de traces de déshydratation, et ne doivent pas être manifestement parasités (non-conformités définies selon la norme NF V 45-074).

NOTICE TECHNIQUE

Le fabricant doit garantir la traçabilité des informations correspondantes pour l'ensemble des lots fabriqués. Les produits ne contiennent pas d'OGM au sens de la réglementation.

3.1. les qualités de la matière première

- « **Standard** » (= **pauvre en arêtes**) :

Les filets sont découpés et préparés sans chercher à éliminer systématiquement les arêtes intramusculaires qui sont alors en proportion variable selon l'espèce et la taille du poisson.

- « **Sans arêtes** » :

Les filets sont découpés et préparés dans le but d'éliminer pratiquement toutes les arêtes. Appelé également Q.S.A (qualité sans arêtes).

- **Présentation avec (A/) ou sans (S/) peau** :

Les produits avec peau doivent être soigneusement nettoyés, écaillés et dépourvus de nageoires

- **Présentation individuelle ou séparable facilement** :





- **Individuelle** : surgélation individuelle de chaque filet (« Individual Quick Frozen » ou IQF), ou surgélation et emballage individuel de chaque filet (« Individual Wrap Packed » ou IWP).
- **Séparable facilement** : surgélation des filets en couches séparées par un film alimentaire (« interleaved » ou « layer pack »).

- **Simple ou double congélation** :

- **Simple congélation** : congélation en une seule fois, en mer ou à terre.
- **Double congélation** : poisson décongelé après une première congélation pour être transformé puis recongelé.

Dans le cas d'une simple congélation d'un produit brut, le titulaire devra en préciser la mention sur la fiche technique ainsi que la zone de pêche et le pays d'origine.

3.2. Les découpes de poissons

	Les filets : bande musculaire levée de part et d'autre de l'arête centrale, sur tout ou partie de la longueur du poisson, convenablement parée, dépourvue de nageoires et de la partie inférieure de la paroi abdominale
	Les pavés : portion issue de la partie la plus épaisse du filet
	Les dos : découpe élaborée avec la partie supérieure et la plus épaisse du filet (garantie sans arêtes).
	Les darnes : section de poisson avec sa peau coupée perpendiculairement à la colonne vertébrale. Tranche dont l'épaisseur est comprise entre 15 et 25 mm. Tronçon : morceau de poisson, avec ou sans peau, coupé perpendiculairement à la colonne vertébrale et dont l'épaisseur est au moins égale à la largeur.

--	--

Filet découpé naturel entier : morceau découpé dans un filet entier (dos + pavé + queue en proportion naturelle).

Portion de filet : morceau découpé dans un bloc de filets de poisson surgelé, dont l'épaisseur est inférieure aux autres dimensions (ex : cube, batonnet).

Moulé de chair : forme réalisée par remplissage d'un moule après remontée en température d'un bloc de chair hachée ou d'un mélange de filets et de chair hachée, la température restant négative.

Portion de filet conformée : morceau découpé dans un bloc de filets de poisson surgelé, forme donnée à la portion surgelée par pression basse ou élevée.

3.3. Enrobage

L'enrobage des produits panés est 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.

- **Cru** : le produit n'a subi aucun traitement thermique.
- **Pré-frit** : traitement thermique de surface, sans cuisson à cœur du produit, par passage dans une huile apte à la friture, à une température telle que l'enrobage est stabilisé, doré et croustillant. L'utilisateur doit assurer la cuisson finale du produit.
- **Cuit** : le traitement thermique est tel que le produit cuit à cœur peut être utilisé par simple réchauffage.

3.4. Crustacés et mollusques

En l'absence de prescription particulière le conditionnement est en sachet de 1 kg net de glazurage.

- **P.N.D.** (Peeled and deveined) : crevette décortiquée et déveinée.
- **P.D.T.O.** (Peeled Deveined Tail On) : crevette décortiquée et déveinée avec fouet.
- **P.U.D.** (Peeled and Undeveloped) : crevette décortiquée et non déveinée.
- **P.U.D.T.O.N.** (Peeled Undeveloped Tail On) : crevette décortiquée non déveinée avec fouet.
- **B.T.O.** (Butterfly Tail On) : crevette décortiquée coupe papillon avec fouet.
- **P.T.O.** (Peeled Tail On) : crevette décortiquée avec queue.
- **H.L.S.O.** (Headless Shell On) : crevette sans tête avec carapace.
- **H.O.T.O.** body peeled (Head On Tail On) : crevette entière avec tête et queue et corps pelé.
- **H.O.S.O.** (Head On Tail On) : crevette entière avec tête et carapace. Le glaçage de protection compensé : le glaçage consiste à recouvrir d'eau un poisson surgelé individuellement, afin de créer une pellicule de glace qui le protégera de la déshydratation pendant son stockage en froid négatif. Le poids facturé doit être égale au poids déglacé.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

4.1. Préservation des ressources halieutiques :

L'EdA incite ses fournisseurs à agir pour limiter la dégradation de l'habitat marin et à imposer une pêche permettant le renouvellement des espèces :

- S'assurer que les tailles minimales imposées par la réglementation européenne sont respectées
- S'approvisionner en dehors des périodes de reproduction
- S'approvisionner au maximum des produits pêchés localement
- Diversifier ses approvisionnements dans les différentes zones de pêche de manière à limiter et à répartir sa pression sur les stocks.
- Choisir les espèces les plus abondantes
- Mettre en place une traçabilité à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement
- Choisir une méthode de pêche respectueuse de l'environnement

NOTICE TECHNIQUE

4.2. Critères analytiques applicables

La présence d'additifs (polyphosphates) n'est pas souhaitée mais est autorisée (sauf mention contraire dans les spécifications techniques des produits) à des doses conformes à celles prévues par la réglementation en vigueur. En cas de présence d'additifs, ceux-ci sont clairement identifiés dans la liste des ingrédients, ainsi que l'eau ajoutée.

Les critères analytiques applicables sont ceux de la FCD (version 9 avril 2025).

Glazurage :

Le poids de l'eau utilisée pour le glazurage des produits doit être systématiquement retiré du contenu net déclaré. Le taux de glazurage (glaçage technique) doit être :	
Critère impératif	Critère cible
Inférieur à 10 % de la masse nette	Inférieur à 5 % de la masse nette

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.

		Critères impératifs de conformité	Critères cibles
Conditionnement primaire	Matériau	Déclaration d'absence de bisphénol A obligatoire	
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra adhésive	Encres naturelles Encres avec faible migration Sans huiles minérales
Conditionnement secondaire	Matériau	Si carton : optimisation du vide dans le carton	Plastique recyclable Si carton : certifié FSC ou PEFC
	Impression et étiquetage	Si emballage carton : pas d'étiquettes Si emballage plastique : sans colle ultra adhésive	Encres naturelles Encre avec faible migration Sans huiles minérales

Tout critère impératif doit faire l'objet d'une déclaration ou de tout autre document, joint aux fiches techniques faisant office de preuve.

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.

NOTICE TECHNIQUE

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 : Cabillaud

			Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères cibles	Critères cibles	Critères cibles
N° ligne	code EDA	Libellé générique AOO	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
L1-01	ART09527	Dos de cabillaud nature	120-140 g	Poids carton ≤ 10 kg	IQF Sans peau, sans arêtes	MSC ou équivalent <i>Gadus morhua</i> Simple surgélation,	/	Poids carton ≤ 5 kg	surgelé à bord 7 jours maximum entre la pêche et la surgélation

NOTICE TECHNIQUE

LOT 2 : Colin alaska et hoki

			Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères cibles	Critères cibles	Critères cibles
N° ligne	code EDA	Libellé générique AOO	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
L2-01	ART09533	Dos de colin d'alaska nature	140-160 g	Poids carton ≤ 10kg	IQF sans peau, sans arête, dos simple ou marié	MSC ou équivalent <i>Theragra chalcogramma</i>	/	Poids carton ≤ 5 kg	simple surgélation
L2-02	ART09534	Filet de colin d'alaska nature	120-140g	Poids carton ≤ 10kg	IQF filet sans peau avec queue repliée; sans arête	MSC ou équivalent <i>Theragra chalcogramma</i>	/	Poids carton ≤ 5 kg	simple surgélation
L2-03	ART09535	Cube de colin d'alaska nature	20-30 g	Poids carton ≤ 10kg	IQF cube de bloc de filet sans arête et sans peau	MSC ou équivalent <i>Theragra chalcogramma</i>	Cube de 25 g	Poids carton ≤ 5 kg	simple surgélation
L2-04	ART09733	Pavé de hoki nature	120-140 g	Poids carton ≤ 10kg	IQF sans peau, sans arête filet découpé sans la queue	MSC ou équivalent <i>Macruronus novaezelandiae</i>	/	Poids carton ≤ 5 kg	simple surgélation

NOTICE TECHNIQUE

LOT 3 : Colin lieu dorade

			Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères cibles	Critères cibles	Critères cibles
N° ligne	code EDA	Libellé générique AOO	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
L3-01	ART07068	Dos de colin lieu nature sans peau	120-140g	Poids carton ≤ 10 kg	IQF Sans peau, sans arrête IQF et glacés. Découpes longitudinales issues uniquement de la partie morphologique "dos	MSC ou équivalent <i>Pollachius virens</i> Simple surgélation	/	Poids carton < 5 kg	
L3-02	ART07859	Filet découpé de colin lieu nature	120-140g	Poids carton ≤ 10 kg	IQF Sans peau, sans arrête Portions issues de filets complètement parés, soigneusement nettoyés et pelés	MSC ou équivalent <i>Pollachius virens</i> Simple surgélation	/	Poids carton ≤ 5 kg	
L3-03	ART08042	Filet de dorade sébaste nature	60-150g	Poids carton ≤ 10 kg	IQF Sans peau, pauvre en arêtes Filets complètement parés, soigneusement nettoyés et pelés.	MSC ou équivalent <i>Sebastes marinus</i> / <i>norvegicus</i> / <i>entomelas</i> , Simple surgélation	/	Poids carton ≤ 5 kg	zone de pêche FAO 27

NOTICE TECHNIQUE

LOT 4 : Produits de saumon transformés et autres produits transformés

			Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères cibles	Critères cibles	Critères cibles
N° ligne	code EDA	Libellé générique AOO	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
L4-01	ART07065	Paupiette de saumon cuite	110-130g	Poids carton ≤ 10 kg	IQF Produit cuit	<i>Salmo salar</i> / <i>Oncorhynchus keta</i> Produit composé d'une préparation à base de saumon entourant une farce à base de poisson, présenté non ficelé, sans barde ni crépine. Saumon 33,5% minimum	/	Poids carton < 5 kg	<i>Salmo salar</i> sans additif Poisson MSC ou ASC ou équivalent Absence d'alimentation OGM Privilégier les morceaux de saumon à la pulpe de saumon Sans protéine de soja Saumon sans pulpe 33,5% minimum
L4-02	ART17800	Tartare de saumon	70-100 g	Poids carton ≤ 6 kg	Sachet individuel sous vide	<i>Salmo salar</i> Surgelé individuellement Mélange de saumon cru, huile d'olive, échalotes, citron et ciboulette.	70 g	Poids carton < 2 kg	Saumon 78% minimum Saumon ASC ou MSC ou équivalent Absence d'alimentation OGM Absence de parasites
L4-03	ART17763	Tartare saumon à la grecque	70-100 g	Poids carton ≤ 6 kg	Sachet individuel sous vide	<i>Salmo salar</i> Surgelé individuellement Mélange de saumon cru	70 g	Poids carton < 2 kg	Saumon 30% minimum Yaourt grec entre 20 et 30%

NOTICE TECHNIQUE

LOT 5 : Préparation poissons en sauce

			Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères cibles	Critères cibles	Critères cibles
N° ligne	code EDA	Libellé générique AOO	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
L5-01	ART07058	Portion de poisson blanc sauce béarnaise	140-200 g	Poids carton ≤ 10 kg	IQF / IWP Produit cru bloc de filet scié	MSC ou équivalent Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>) Merlu blanc (<i>Merluccius spp.</i>) Colin lieu (<i>Pollachius virens</i>) Hoki (<i>Macruronus spp.</i>) Merlan bleu (<i>Micromesistius poutassou/australis.</i>) Poisson blanc : >69 % Sauce béarnaise : <31 % sans huile de palme	150-170 g	Poids carton ≤ 6 kg	sans additifs
L5-02	ART07057	Portion de poisson blanc sauce aux légumes	140-200 g	Poids carton ≤ 10 kg	IQF / IWP Produit cru bloc de filet scié	MSC ou équivalent Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>) Merlu blanc (<i>Merluccius spp.</i>) Colin lieu (<i>Pollachius virens</i>) Hoki (<i>Macruronus spp.</i>) Merlan bleu (<i>Micromesistius poutassou/australis.</i>) Poisson blanc : >59 % Sauce aux légumes : <41 % sans huile de palme	150-170 g	Poids carton ≤ 6 kg	sans additifs
L5-03	ART06806	Portion de poisson blanc sauce provençale	140-200 g	Poids carton ≤ 10 kg	IQF / IWP Produit cru bloc de filet scié	MSC ou équivalent Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>) Merlu blanc (<i>Merluccius spp.</i>) Colin lieu (<i>Pollachius virens</i>) Hoki (<i>Macruronus spp.</i>) Merlan bleu (<i>Micromesistius poutassou/</i>	150-170 g	Poids carton ≤ 6 kg	sans additifs

NOTICE TECHNIQUE

						<i>australis.</i>) Poisson blanc : >69 % Sauce tomate, fromage, herbes aromatiques : <31 % sans huile de palme			
L5-04	ART06597	Portion de poisson blanc sauce bordelaise	140-200 g	Poids carton ≤ 10 kg	IQF / IWP Produit cru bloc de filet scié	MSC ou équivalent Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>) Merlu blanc (<i>Merluccius spp.</i>) Colin lieu (<i>Pollachius virens</i>) Hoki (<i>Macruronus spp.</i>) Merlan bleu (<i>Micromesistius poutassou/australis.</i>) Poisson blanc : >68 % Sauce bordelaise : <46 % sans huile de palme	150-170 g	Poids carton ≤ 6 kg	sans additifs
L5-05	ART06231	Portion de poisson blanc sauce tomate/mozzarella	140-200 g	Poids carton ≤ 10 kg	IQF / IWP Produit cru bloc de filet scié	MSC ou équivalent Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>) Merlu blanc (<i>Merluccius spp.</i>) Colin lieu (<i>Pollachius virens</i>) Hoki (<i>Macruronus spp.</i>) Merlan bleu (<i>Micromesistius poutassou/australis.</i>) Poisson blanc : 55 % Sauce tomate/mozzarella : 45 % sans huile de palme	180-200 g	Poids carton ≤ 6 kg	sans additifs
L5-06	ART07059	Portion de poisson blanc sauce légume vert et fromage	140-200 g	Poids carton ≤ 10 kg	IQF / IWP Produit cru bloc de filet scié	MSC ou équivalent Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>) Merlu blanc (<i>Merluccius spp.</i>) Colin lieu (<i>Pollachius virens</i>) Hoki (<i>Macruronus spp.</i>) Merlan bleu (<i>Micromesistius poutassou/australis.</i>) Poisson blanc : >54 % Sauce légume vert <46 % = sans huile de palme	180-200 g	Poids carton ≤ 6 kg	sans additifs

NOTICE TECHNIQUE

LOT 6 : Poisson pané

			Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères cibles	Critères cibles	Critères cibles
N° ligne	code EDA	Libellé générique AOO	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
L6-01	ART07078	Poisson nuggets préfrit	10-40 g	Poids carton ≤ 6 kg	IQF plein filet ou portion de filet formé basse pression ou bloc scié de poisson blanc préfrit	MSC ou équivalent <i>Gadus morhua</i> ; <i>merluccius hubbsi</i> / <i>capensis</i> ; <i>Theragra chalcogramma</i> ; <i>Macruronus novaezelandiae</i> / <i>magellanicus</i> Filet de poisson ≥ 55% Enrobage pâte à beignet ≤ 45% Pauvre en arête	15-35 g	Poids carton ≤ 5 kg	calibre 20/40 g plein filet sans additif sans huile de palme ≥ 60 % de poisson
L6-02	ART07079	Filet découpé de colin d'Alaska meunière ou tempura	100-150 g	Poids carton ≤ 6 kg	IQF plein filet ou portion de filet préfrit	MSC ou équivalent <i>Theragra chalcogramma</i> Meunière : persil, citron Filet de poisson ≥ 75% (en % à la remise en œuvre) Enrobage ≤ 25 % Lipide ≤ 20 % Tempura : filet de poisson ≥ 55% Pauvre en arête	/	Poids carton ≤ 5 kg	plein filet sans additif sans huile de palme ≥ 75 % de poisson P/L ≥ 2
L6-03	ART07077	Fish & chips	110-150 g ou 150-200 g	Poids carton ≤ 6 kg	IQF plein filet préfrit	MSC ou équivalent <i>Gadus morhua</i> ; <i>merluccius hubbsi</i> / <i>capensis</i> ; <i>Theragra chalcogramma</i> ; <i>Microstomus kitt</i> Filet de poisson ≥ 55% Enrobage pâte à beignet ≤ 45% Pauvre en arête	110-150 g	Poids carton ≤ 5 kg	Plein filet Sans additif à part de l'épaissant dans la pâte Sans huile de palme ≥ 65 % de poisson

NOTICE TECHNIQUE

LOT 7 : Produits transformés cuits

			Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères cibles	Critères cibles	Critères cibles
N° ligne	code EDA	Libellé générique AOO	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
L7-01	ART09549	Portion de poisson blanc meunière cuit	120/150g	Poids carton ≤ 6 kg	IQF Produit cuit Bloc de poisson blanc scié trapèze. Sans arêtes, sans peau Produit cuit à cœur	MSC ou équivalent Cabillaud, Colin d'Alaska, merlu blanc, hoki : <i>Gadus morhua</i> ; <i>Theragra chalcogramma</i> , <i>Merluccius hubbsi/ capensis/ Macruronus novaezelandiae</i> ; <i>Macruronus magellanicus</i> Filet de poisson ≥ 75% (en % à la remise en œuvre) Enrobage ≤ 25 % persil, citron Lipide ≤ 15 % P/L ≥ 2	130/140g	Poids carton ≤ 5 kg	Sans additif Sans huile de palme ≥ 85% de poisson blanc
L7-02	ART07053	Filet découpé de poisson blanc meunière cuit	110/130g	Poids carton ≤ 6 kg	IQF Produit cuit, filet naturel découpé Sans arêtes, sans peau Produit cuit à cœur	MSC ou équivalent Cabillaud, Colin d'Alaska, merlu blanc, hoki : <i>Gadus morhua</i> ; <i>Theragra chalcogramma</i> , <i>Merluccius hubbsi/ capensis/ Macruronus novaezelandiae</i> ; <i>Macruronus magellanicus</i> Filet de poisson ≥ 75% (en % à la remise en œuvre) Enrobage ≤ 25 % persil, citron Lipide ≤ 15 % P/L ≥ 2	/	Poids carton ≤ 5 kg	Sans additif Sans huile de palme jus de citron ≥ 85% de poisson blanc
L7-03	ART09550	Portion de filet formé de poisson blanc pané cuit	100 g +/- 10% ou 120g +/- 10%	Poids carton ≤ 6 kg	IQF Produit cuit portion de filet formé de poisson blanc.	MSC ou équivalent Cabillaud, Colin d'Alaska, merlu blanc, hoki : <i>Gadus morhua</i> ; <i>Theragra chalcogramma</i> , <i>Merluccius hubbsi/ capensis/ Macruronus novaezelandiae</i> ; <i>Macruronus magellanicus</i>	/	Poids carton ≤ 5 kg	Sans additif Sans huile de palme portion de filet formé basse pression de poisson

NOTICE TECHNIQUE

					Sans arêtes, sans peau Produit cuit à cœur	Filet de poisson ≥ 70% (en % à la remise en œuvre) Enrobage ≤ 30 % Lipide ≤ 20 %			blanc P/L ≥ 2
--	--	--	--	--	---	--	--	--	------------------

NOTICE TECHNIQUE

LOT 8 : Moules

			Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères cibles	Critères cibles	Critères cibles
N° ligne	code EDA	Libellé générique AOO	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
L8-01	ART16256	Moules entières cuites	60-100 pièces/kg	Poids carton ≤ 6 kg	Sachet sous vide	Produit BIO Moule d'élevage : <i>Mytilus edulis/ chilensis</i> Moules parfaitement nettoyées : byssus retiré, barbes grattés, exemptes de sable et de crabes. Les coquilles doivent être brillantes et propres, non cassées et ouverte une fois cuites	80-100 pièces/kg	Poids carton ≤ 5 kg	Origine Irlande
L8-02	ART07544	Moules décoquillées cuites	300-500 pièces/kg	Poids carton ≤ 6 kg	IQF / Sachet sous vide de 500g à 1kg	Moule d'élevage		Poids carton ≤ 5 kg	Label BIO et qualité responsable

NOTICE TECHNIQUE

LOT 9 : Saumon nature

			Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères cibles	Critères cibles	Critères cibles
N° ligne	code EDA	Libellé générique AOO	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
L9-01	ART09544	Pavé de saumon nature sans peau	130/170g	Poids carton ≤ 6 kg	IQF / IWP Sans peau, sans arêtes	MSC ou ASC ou global gap ou équivalent <i>Salmo salar</i> simple surgélation Sans flancs et queues repliés	140/160g	Poids carton ≤ 5 kg	
L9-02	ART09545	Darne de saumon nature	130/170g	Poids carton ≤ 6 kg	IQF Avec peau, sans queue, sans étame	MSC ou ASC ou global gap ou équivalent <i>Oncorhynchus keta</i> <i>oncorhynchus nerka (sockeye)</i>		Poids carton ≤ 5 kg	simple surgélation

NOTICE TECHNIQUE

LOT 10 : Saumon fumé

			Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères cibles	Critères cibles	Critères cibles
N° ligne	code EDA	Libellé générique AOO	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
L10-01	ART09546	Saumon fumé de l'Atlantique tranché sans intercalaires	900-1300 g	10 unités maximum	tranché, plaque sous vide sans intercalaires	ASC <i>Salmo salar</i> HPD ≤ 74% , MG ≤ 18%, NaCl ≤ 3,5%, Sucres ≤ 1% Saumon totalement paré, salage sel sec, fumé au bois de hêtre, conditionné sous vide sans intercalaire Bandes prétranchées reconstituées sur plaque sans déchet, sans peau, sans arête, sans collet, sans queue Muscle brun : 5 cm maximum de la tranche	/	8 unités maximum	Sans antibiotique d'origine préventive Muscle brun : 2 cm maximum de la tranche Nourrit sans OGM
L10-02	ART09547	Saumon fumé de l'Atlantique tranché	600-900 g	10 unités maximum	tranché, plaque sous vide avec intercalaires entre les tranches	ASC <i>Salmo salar</i> HPD ≤ 74% , MG ≤ 18%, NaCl ≤ 3,5%, Sucres ≤ 1% Saumon totalement paré, salage sel sec, fumé au bois de hêtre, conditionné sous vide avec intercalaires Bandes prétranchées reconstituées sur plaque sans déchet, sans peau, sans arête, sans collet, sans queue Muscle brun : 5 cm maximum de la tranche	/	8 unités maximum	Sans antibiotique d'origine préventive Muscle brun : 2 cm maximum de la tranche Nourrit sans OGM,

NOTICE TECHNIQUE

L10-03	ART06171	Chute de saumon fumé de l'Atlantique	500-1000 g	10 unités maximum	Conditionné en sachet sous-vide	<i>Salmo salar</i> HPD \leq 74% , MG \leq 18%, NaCl \leq 3,5%, Sucres \leq 1% Saumon totalement paré, salage mixte ou sel sec, fumé au bois de hêtre, conditionné sous vide Chute sans peau et sans arête \leq 5% de muscle brun	/	8 unités maximum	Sans antibiotique d'origine préventive Nourrit sans OGM
---------------	-----------------	---	------------	-------------------	---------------------------------	--	---	------------------	--

NOTICE TECHNIQUE

LOT 11 : Crevettes tropicales

			Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères cibles	Critères cibles	Critères cibles
N° ligne	code EDA	Libellé générique AOO	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
L11-01	ART09736	Crevettes tropicales d'élevage entières cuites	60/80 pièces/kg	Poids carton ≤ 12 kg	IQF HOSO Les crevettes sont de couleur rose pâle/ orange clair et de taille homogène, et ne présentent aucune tâche anormale. Aucune difficulté de séparation des unités. La texture de la chair est ferme (pas de texture spongieuse). présence d'unités endommagées, brisées : tolérance < 10% en nombre Présence de têtes noires : tolérance < 5% en nombre	ASC ou Global Gap ou équivalent <i>Penaeus monodon</i> ; <i>Penaeus vannamei</i> Sans OGM	/	Poids carton ≤ 6 kg	/
L11-02	ART09552	Crevettes tropicales d'élevage décortiquées cuites avec bout de queue	80/130 pièces /kg ou 40/60 pièces/livre	Poids carton ≤ 12 kg	IQF PTO Les crevettes sont de couleur rose orangé, la chair est de texture ferme. Les crevettes sont déveinées et pourvues du dernier segment de carapace et du bout de queue.	ASC ou Global Gap ou équivalent <i>Penaeus vannamei</i> Sans hormone de croissance Sans OGM	/	Poids carton ≤ 6 kg	/
L11-03	ART07061	Crevettes tropicales sauvages décortiquées cuites	600 à 1100 pièces /kg 300/500 pièces/livre	Poids carton ≤ 5 kg	IQF, sachet de 500g à 1kg PUD Les queues de crevettes sont de couleur rose pâle/ orange clair. La texture de la chair est ferme et croquante. Les queues ne sont pas présentées déveinées.	ASC ou Global Gap ou équivalent <i>Penaeus spp</i> Sans hormone de croissance Sans OGM sans polyphosphate	Sachets de 500g à 1kg	Poids carton ≤ 6 kg	/

NOTICE TECHNIQUE

L11-04	ART06024	Crevettes tropicales sauvages entières crues	10/20 pièces/kg	Poids carton ≤ 12 kg	IQF HOSO	<i>Penaeus spp ; pleoticus muelleri</i> <i>Penaeus semisulcatus</i> Surgelé bord si crevette d'argentine	/	Poids carton ≤ 6 kg	Alimentation sans OGM Sans additifs
L11-05	ART05878	Crevettes tropicales sauvages entières crues	20/30 pièces/kg	Poids carton ≤ 12 kg	IQF HOSO	<i>Penaeus spp ; pleoticus muelleri</i> <i>Penaeus semisulcatus</i> Surgelé bord si crevette d'argentine	/	Poids carton ≤ 6 kg	/

NOTICE TECHNIQUE

LOT 12 : Lotte

			Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères cibles	Critères cibles	Critères cibles
N° ligne	code EDA	Libellé générique AOO	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
L12-01	ART09540	Filet de lotte sans peau	100-200g		IQF, IWP Sans peau, sans arêtes	<i>Lophius vomerinus / piscatorius / americanus</i>	/	Poids carton ≤ 5kg	MSC ou équivalent lotte du cap
L12-02	ART09539	Queue de lotte sans peau	450-1000g		IQF/IWP, pelée sans peau	<i>Lophius vomerinus / piscatorius / americanus</i>	450-900g	Poids carton ≤ 5kg	MSC ou équivalent lotte du cap

NOTICE TECHNIQUE

LOT 13 : Truite

			Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères cibles	Critères cibles	Critères cibles
N° ligne	code EDA	Libellé générique AOO	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
L13-01	ART06173	Filet de truite à chair rose nature avec peau	150-200g	Poids carton ≤ 5kg	IQF filet avec peau, standard	<i>Oncorhynchus mykiss</i> Pauvre en arête	/	Poids carton ≤ 3kg	Truites nourries, élevées et transformées dans le même pays. Nourri sans PAT (protéine animale transformé)

NOTICE TECHNIQUE

LOT 14 : Noix de St Jacques

			Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères cibles	Critères cibles	Critères cibles
N° ligne	code EDA	Libellé générique AOO	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
L14-01	ART09532	Noix de St jacques crues avec corail	10-20 pièces/livre	Poids carton ≤ 5kg	IQF en sachet	<i>Pecten maximus, Placopecten magellanicus, chlamys opercularis, chlamys Islandica, Argopecten purpuratus</i> Noix décoquillées, parfaitement nettoyées, sans présence de viscère ni de sable, sans corail et de couleur blanc nacre. La texture de la noix est ferme et élastique (ni molle ni flasque). L'odeur est franche. Absence de givre (tolérance ≤ 2%), d'unité parasitées, d'unités endommagées ou brisées (tolérance ≤ 2% en nombre) et de matières étrangères/ organiques (tolérance ≤2% en nombre) H/P <5 obligatoire.	/	/	<i>Pecten maximus</i> ASC ou équivalent si élevage, MSC ou équivalent si sauvage Absence d'alimentation OGM
L14-02	ART09731	Noix de St jacques crues sans corail	120-150 pièces/livre	Poids carton ≤ 5kg	IQF en sachet	MSC ou équivalent <i>Zygochlamys patagonica, Pecten maximus, Argopecten purpuratus ou Placopecten magellanicus</i> Noix décoquillées, parfaitement nettoyées, sans présence de viscère ni de sable, sans corail et de couleur blanc nacre. La texture de la noix est ferme et élastique (ni molle ni flasque). L'odeur est franche. Absence de givre (tolérance ≤ 2%), d'unité parasitées, d'unités endommagées ou brisées (tolérance ≤ 2% en nombre) et de matières étrangères/ organiques (tolérance ≤2% en nombre) H/P <5 obligatoire.	/	/	<i>Zygochlamys patagonica</i>

NOTICE TECHNIQUE

L14-03	ART09732	Noix de St jacques crues sans corail	20-35 pièces/livre	Poids carton ≤ 5kg	IQF en sachet	<p><i>Pecten maximus, Placopecten magellanicus, chlamys opercularis, chlamys Islandica, Argopecten purpuratus</i></p> <p>Noix décoquillées, parfaitement nettoyées, sans présence de viscère ni de sable, sans corail et de couleur blanc nacre. La texture de la noix est ferme et élastique (ni molle ni flasque). L'odeur est franche. Absence de givre (tolérance ≤ 2%), d'unité parasitées, d'unités endommagées ou brisées (tolérance ≤ 2% en nombre) et de matières étrangères/ organiques (tolérance ≤ 2% en nombre) H/P <5 obligatoire.</p>	/	/	<p>Chlamys opercularis, Chlamys islandica, Pecten maximus plactopecten magellanicus "single day catch"</p> <p>ASC ou équivalent si élevage, MSC ou équivalent si sauvage</p> <p>Absence d'alimentation OGM</p>
---------------	-----------------	---	--------------------	--------------------	---------------	---	---	---	---

NOTICE TECHNIQUE

LOT 15 : Produits divers

			Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères cibles	Critères cibles	Critères cibles
N° ligne	code EDA	Libellé générique AOO	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
L15-01	ART09530	Bâtonnets de surimi goût crabe	Poids du bâtonnet : 15-18 g	Poids carton ≤ 5kg	Sachet ou barquette de 250 à 500 g	≥ 30% de chair de poisson Teneur en eau (masse/masse de produit fini) entre 71% et 76% Arôme : extraits naturel de crabe Autres composants spécifiés sans OGM ABVT < 20 mg NH3 pour 100 g de chair Quantité limitée en acide gras trans d'origine technologique	Sachet de 250g à 500g	/	≥ 35% de chair de poisson Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matière grasse hydrogénée et/ou totalement hydrogénée Sans colorant artificiel, sans conservateur Sans arôme artificiel ou toléré arôme naturel Sans exhausteur de goût E621
L15-02	ART07795	Miettes de surimi goût crabe	250-500 g	Poids carton ≤ 5kg	Sachet ou barquette	Emincé hétérogène à base de chair de poisson blanc aromatisé au crabe. Quantité limitée en acide gras trans d'origine technologique Produit conforme à la norme AFNOR NF V 45-068	Sachet de 500g à 1kg	/	Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matière grasse hydrogénée et/ou totalement hydrogénée Sans colorant artificiel, sans conservateur Sans arôme artificiel ou toléré arôme naturel Sans exhausteur de goût E621
L15-03	ART09529	Cocktail de fruits de mer pré-cuit	500-1 kg	Poids carton ≤ 10kg	Sachet	Moule : <i>Mytilus edulis</i> ou <i>chilensis</i> ou <i>galo provincialis</i> Encornet : <i>Illex spp.</i> Ou <i>Loligo spp.</i> Crevette : <i>Penaeus spp.</i> <i>Parapenaeus longirostris</i> , <i>Solenocera crassicornis</i> ou <i>Parapenaeopsis styliifera</i> ou <i>Metapenaeus</i>	Sachet de 500g à 1kg	Poids carton ≤ 5kg	sans polyphosphate

NOTICE TECHNIQUE

						<i>dobsoni</i> Moule 30 à 40 % Crevettes : 15 à 30 % Têtes/ tentacules d'encornets : 20 à 30 % Anneaux de calmar : 10 à 30 % Produit composé d'un mélange de moules décoquillées cuites bien nettoyées et sans sable, d'anneaux d'encornets cuits et, de têtes et de tentacules d'encornets cuits, ou de coques cuites de taille régulière et sans sable.			
L15-04	ART09570	Pavé de lieu jaune avec peau	160/200g	Poids carton ≤ 5kg	IQF Filet découpé sans la queue, avec peau, standard	MSC ou équivalent <i>Pollachius pollachius</i> Simple surgélation	160/190g	/	FAO 27 Océan Atlantique Nord-Est (sauf mer Baltique)
L15-05	ART07724	Filet de sandre nature avec peau	300-500 g	Poids carton ≤ 5kg	IQF, IWP Filet standard avec peau écaillée Sans flanc, sans « bout de queue »	<i>Sander lucioperca</i>	/	/	Simple surgélation
L15-06	ART06485	Aile de raie pelée et ébarbée	400/900g	Poids carton ≤ 5kg	Pelée sur les deux faces, ébarbée IQF/IWP	/	/	/	<i>Raja spp</i> MSC ou équivalent Simple surgélation Pêché en atlantique nord- ouest FAO 21
L15-07	ART06487	Tronçon de saumonette avec cartilage	100/140g	Poids carton ≤ 5kg	IQF/IWP pelée, étêtée, vidée	/	/	/	<i>Squalus acanthias</i> MSC ou équivalent Simple surgélation Pêché en atlantique nord- ouest FAO 21

NOTICE TECHNIQUE

LOT 16 : Thon

			Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères cibles	Critères cibles	Critères cibles
N° ligne	code EDA	Libellé générique AOO	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
L16-01	ART09551	Steak de thon	120/140g ou 140/160 g	Poids carton ≤ 5kg	IQF Plein filet, sans peau, sans arête, découpé anatomiquement dans la longue. Il doit être présenté sans os ni ligne de sang.	MSC ou équivalent <i>Thunnus albacares</i> ou <i>Thunnus alalunga</i> pêché sans DCP simple surgélation	120/140g	/	/

NOTICE TECHNIQUE

LOT 17 : Céphalopodes

			Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères cibles	Critères cibles	Critères cibles
N° ligne	code EDA	Libellé générique AOO	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
L17-01	ART11435	Petite seiche entière	60-100 pièces/kg	Poids carton ≤ 10kg	IQF Sac de 1 à 2 kg Produit nettoyée (sans encre)	<i>Sepia prashadi</i> , <i>Seipa aculeata</i> , <i>Seipa officinalis</i> , <i>Seipa pharaonis</i> Seiche entière présentée vidée (sans os et plumes, sans vicères) sans polyphosphate sans eau ajoutée	/	Poids carton ≤ 5kg	MSC ou équivalent
L17-02	ART09541	Lamelles d'encornet	/	Poids carton ≤ 10kg	IQF Sac de 1 kg Lamelles coupées dans des ailes d'encornets sans peau, sans plume.	<i>Illex argentinus</i> , <i>Dosidicus gigas</i> <i>Dosidicus gigas</i> : pêche à la ligne et simple surgélation sans polyphosphate	10 cm x 1cm x 1cm	Poids carton ≤ 5kg	MSC ou équivalent
L17-03	ART13718	Anneaux d'encornet	100-120 pièces/kg 60/UP	Poids carton ≤ 10kg	IQF Sac de 1 à 2 kg Anneaux coupés dans des tubes d'encornets sans peau, sans plume	<i>Illex argentinus</i> , <i>Dosidicus gigas</i> <i>Dosidicus gigas</i> : pêche à la ligne et simple surgélation sans polyphosphate	/	Poids carton ≤ 5kg	MSC ou équivalent

NOTICE TECHNIQUE

LOT 18 : Merlu

			Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères cibles	Critères cibles	Critères cibles
N° ligne	code EDA	Libellé générique AOO	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
L18-01	ART12536	Pavé de merlu du Cap nature avec peau	130-160g	Poids carton ≤ 5kg	IQF filet découpé sans la queue, avec peau, sans arêtes	MSC ou équivalent <i>Merluccius capensis</i> , <i>Merluccius paradoxus</i> simple surgélation	150g	Poids carton ≤ 5kg	

NOTICE TECHNIQUE

LOT 19 : Produit du Groenland

			Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères cibles	Critères cibles	Critères cibles
N° ligne	code EDA	Libellé générique AOO	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
L19-01	ART09737	Dos d'églefin nature sans peau	120-140g	Poids carton ≤ 5kg	IQF, sans peau, sans arête	MSC ou équivalent <i>Melanogrammus aeglefinus</i>	/	/	Simple congélation
L19-02	ART09554	Filet de flétan nature	130-180 g	Poids carton ≤ 5kg	IQF, filet découpé, sans peau, sans arête	<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>	/	/	MSC ou équivalent Simple congélation 140/160g
L19-03	ART07709	Filet découpé de loup de mer	130-170g	Poids carton ≤ 5kg	IQF, filet naturel découpé, sans peau, pauvre en arête	<i>Anarhichas lupus / minor</i>	/	/	MSC ou équivalent Simple surgélation
L19-04	ART09555	Crevettes nordiques sauvages décortiquées cuites	600 à 900 pièces /kg ou 275/400 pièces/livre	Poids carton ≤ 4 kg	IQF, Les crevettes sont de couleur rose pâle/ orange clair et de taille homogène, et ne présentent aucune tâche anormale. Aucune difficulté de séparation des unités. La texture de la chair est ferme (pas de texture spongieuse). Présence d'unité endommagées, brisées : tolérance < 10% en nombre.	MSC ou équivalent <i>Pandalus borealis</i> surgelé bord Simple congélation Sans polyphosphate	Sachets de 500g	/	/