

NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	DIVERS ÉPICERIE				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Laura Noqué	26/01	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Charles-Arnaud De Broucker ou Solenn Le Quilleuc	17/02/2026	
	Valideur	Cheffe DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	26/01	SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de produits divers d'épicerie, à température ambiante.

Les spécifications de la présente notice technique constituent des « critères impératifs » au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre de référence, hormis les « critères cibles » qui correspondent à des standards souhaités.

Bien que non impératifs, les « critères cibles », constituent des éléments d'appréciation de l'offre du candidat au cours du processus d'appel d'offres.

2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

Les produits fournis par le titulaire satisfont :

- À la réglementation en vigueur ;
- Au Code des usages du riz;
- Aux spécifications de la décision n°91 du CTCPA de janvier 2019 concernant les conserves de fruits appertisés ;
- Aux dispositions de la présente notice technique.

3. DÉFINITIONS

3.1. Riz Basmati

Le riz basmati est un riz à grain long originaire d'Inde (comme les variétés basmati 370, basmati 385 et basmati Ranbirsinghpura 1121) et du Pakistan (comme les variétés PK 385, Super Kernel Basmati Rice, D-98), cultivé depuis plusieurs siècles en particulier au Pendjab. Le riz basmati existe en brun et en blanc. Les grains du riz basmati sont beaucoup plus longs que larges, et s'allongent encore pendant la cuisson. Ils restent fins et ne collent pas.

3.2. Couscous

La graine de couscous est réalisée à partir de semoule de blé dur (*Triticum durum*), hydratée, roulée, cuite à la vapeur, séchée et tamisée.

3.3. Semoule de maïs

La semoule de maïs est obtenue après mouture de grains de maïs (*Zea mays L.*) décortiqués, dégermés puis humidifiés et séchés. Elle est moulue moins finement que la farine de maïs, c'est pourquoi elle a un aspect plus granuleux.

3.4. Fruits préservés

Le liquide de couverture utilisé est composé d'eau et/ou de jus et/ou de nectars, et de sucre(s) et si nécessaire d'un antioxydant, d'un acidifiant et/ou d'un jus concentré (<1,5% sur produit fini) pour un rôle technologique (acidifiant, antioxydant).

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

4.1. Spécifications des produits

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.
---------------------	--

4.2. Critères analytiques applicables

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

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	Si plastique : 100% recyclable et/ou biosourcé ; mono-matériau Si aluminium : sans perturbateur de recyclage
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra adhésive	Encres naturelles Encres avec faible migration Sans huiles minérales
Conditionnement secondaire	Matériau	Optimisation du vide dans le carton	Carton certifié PEFC ou FSC
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra adhésive	Encres naturelles Encres 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.

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

Code EdA	Ligne	Libellé	Critères impératifs de conformité			Critères cibles
			Poids net / tolérances (unité)	Présentation / conditionnement	Spécifications diverses	
ART05823	L1	Ananas en morceaux	/	Boîte 3/1	Au sirop léger ou « fruits préservés » 14 à 17° Brix Texture ferme Couleur jaune à jaune pâle PNE $\geq$ 58 % du PN	Taux de sucres réduit Ananas <i>Ananas comosus</i> Variété Cayenne lisse
ART06437	L2	Assaisonnement végétal liquide	150 – 250 mL	Flacon	Mélange d'arômes Utilisation en vinaigrette, sauces, potages, légumes, pâtes, riz, œufs, omelettes	Sans colorant
ART09595	L3	Litchis entier	/	Boîte 3/4	Au sirop léger ou "fruits préservés" Entiers, pelés et dénoyautés PNE $\geq$ 43 % du PN	Boîte à ouverture facile Taux de sucres réduit
ART06800	L4	Riz long blanc « Basmati »	5 kg	Sac en plastique ou en papier	Riz long blanc « basmati » parfumé étuvé de type Indica Qualité supérieure	
ART05731	L5	Couscous moyen	5 kg	Sac en plastique ou en papier	100 % semoule de blé dur Grain moyen	Humidité $\leq$ 12 % Gonflement $> 2,20$ au bout d'1/2 heure CE2 ou HVE Qualité supérieure
ART06798	L6	Semoule de maïs pour polenta	1 kg	Etui en carton ou sachet	100 % semoule de maïs Sans OGM	Cuisson en 5 min Maïs cultivé, transformé et conditionné en produit fini à moins de 600km Humidité $\leq$ 14 %
ART06338	L7	Mélange d'épices pour paëlla avec safran	100g	Sachet ou boîte refermable	En poudre Safran (<i>Crocus Sativus.L</i>) 3 % minimum Mélange d'épices dont curcuma et piment doux Couleur orangée	Humidité $\leq$ 12 % Casher Sans colorant artificiel Sans sel ajouté Sans amidon Sans arômes