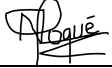


NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	PAIN À TEMPÉRATURE AMBIANTE				
	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 pain 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 :

- A la réglementation en vigueur ;
- Aux dispositions de la présente notice technique.

3. DÉFINITIONS

3.1. Pain précuit

Le pain précuit est du pain partiellement cuit, mais dont la croûte n'a pas encore pris une belle couleur. Ce type de produit doit subir une deuxième phase de cuisson, lors de laquelle la croûte se dorera.

3.2. Pain précuit conditionné sous atmosphère protectrice

Le pain précuit conditionné sous atmosphère protectrice est du pain emballé dans un plastique préformé contenant un mélange de gaz qui conserve le pain plus longtemps.

3.3. Pain à hot-dog

Pain moelleux (souvent brioché) et allongé, facilement ouvrable en deux, dans sa longueur.

3.4. Pain à burger

Pain moelleux avec une croûte légèrement doré, facilement ouvrable en deux, dans sa longueur.

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

NOTICE TECHNIQUE

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
	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	
ART09598	L1	Petit pain précuit BIO	25-60g		Composition : farine de blé, eau, sel, levure Sans additif et sans conservateur (acide ascorbique toléré) Sous atmosphère protectrice	Précuit sur sole Taux de sel réduit Farine de blé tradition T65 Farine issue d'une filière responsable et/ou équitable Blé cultivé, récolté et transformé dans un même pays membre de l'UE Emballage 100% recyclable Remise en œuvre au four ou au grille-pain : moins de 5 minutes
ART09599	L2	Pain individuel type « pain hot-dog »	80-100 g	Emballé par 2 ou par 4 avec numéro de lot et DDM	Composition à minima : farine de blé, eau, œuf, levure, sel Graines en topping Sous atmosphère protectrice	Sans additif, sans arôme et sans conservateur Sans sucre ajouté Taux de sel réduit Graines $\geq 3,5\%$ Farine de blé tradition T65 Blé cultivé, récolté et transformé dans un même pays membre de l'UE Farine issue d'une filière responsable et/ou équitable Œuf issu de poules élevées en plein air Emballage 100% recyclable Remise en œuvre au four ou au grille-pain : moins de 5 minutes
Nouveau	L3	Pain individuel type « pain à burger » aux graines				