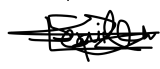


NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	CRÈMES DESSERT LONGUE CONSERVATION				
	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 crèmes dessert longue conservation, 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. Crème dessert

Lait additionné de matières sucrantes, de matières aromatisantes, de gélifiants, d'épaississants et éventuellement de crème.

3.2. Gâteau de riz

Entremet servi froid ou tiède à base de riz au lait lié à l'œuf. Le riz doit être cuit dans le lait. Il est souvent servi nappé de crème anglaise, caramel, chocolat, sauce, coulis, ou compote de fruits.

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).

NOTICE TECHNIQUE

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 ; 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 FSC ou PEFC
	Impression et étiquetage	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.

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	
Nouveau	L1	Crème dessert saveur spéculoos	/	Boîte 5/1	Lait entier de vache 75 % minimum Spéculoos 5% minimum Produit fini stérilisé	Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Taux de sucres ≤ 15 g/100 g Sans colorant Sans sirop de glucose Nombre d'additifs limité Lait collecté et transformé dans un même pays de l'UE
ART05831	L2	Crème dessert caramel	/	Boîte 5/1	Lait entier de vache 75 % minimum Caramel 5 % minimum Produit fini stérilisé	
ART05832	L3	Crème dessert chocolat	/	Boîte 5/1	Lait entier de vache 75 % minimum Chocolat en poudre 2% minimum Produit fini stérilisé	Taux de sucres ≤ 11 g/100 g Sans colorant Sans sirop de glucose Chocolat certifié responsable et/ ou durable Nombre d'additifs limité Lait collecté et transformé dans un même pays de l'UE
ART05833	L4	Crème dessert saveur praliné	/	Boîte 5/1	Lait entier de vache 75% minimum Produit fini stérilisé	Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Taux de sucres ≤ 11 g/100 g Sans colorant Sans sirop de glucose Praliné 2% minimum Nombre d'additifs limité Lait collecté et transformé dans un même pays de l'UE
ART05834	L5	Crème dessert vanille	/	Boîte 5/1	Lait entier de vache 75 % minimum Arôme naturel de vanille Produit fini stérilisé	Taux de sucres ≤ 11 g/100 g Sans colorant Sans sirop de glucose Nombre d'additifs limité Lait collecté et transformé dans un même pays de l'UE
ART07823	L6	Gâteau de riz nappage caramel	100-150 g	Coupelle individuelle avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	Lait entier de vache 60 % minimum Riz 5 % minimum Nappage caramel composé de 60% minimum de caramel Produit fini stérilisé	Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Taux de sucres ≤ 20 g/100 g Sans sirop de glucose Nombre d'additifs limité Lait collecté et transformé dans un même pays de l'UE