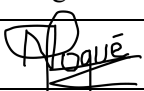
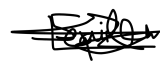


NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	HUILES DE GRAINES				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Laura Noqué	09/03	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Charles-Arnaud De Broucker ou Solenn Le Quilleuc	18/03/2026	
	Valideur	Cheffe DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	09/03	SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture d'huiles de graines 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.

Pour les deux références : huile de colza raffinée 5L (ligne1) et huile de tournesol raffinée 5 L (ligne3), le critère cible indice de peroxyde sera analysé par un laboratoire indépendant.

2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

Les produits fournis par le titulaire satisfont :

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

3. DÉFINITIONS

Pour rappel, la teneur en acide érucique des huiles, destinés en l'état à la consommation humaine, est calculée sur la teneur totale de ces produits en acides gras dans la phase grasse. Elle ne doit pas dépasser 2%.

Les huiles ne doivent pas présenter des teneurs en composés polaires ou en polymères de triglycérides supérieures respectivement à 25% et 14%. Les huiles ne satisfaisant pas aux dispositions du présent alinéa sont réputées impropres à la consommation humaine.

3.1. Huile spéciale friture

L'huile spéciale friture est une huile fabriquée à partir d'une graine ou d'un mélange de graines (tournesol, arachides, etc.). Elle doit convenir pour la friture profonde à une température supérieure à 175°C.

L'étiquetage des huiles et matières grasses destinées exclusivement à la cuisson ou à la friture comporte la mention « réservé à la cuisson ».

Lorsque les huiles peuvent être utilisées pour la friture profonde, l'étiquetage précise les conditions d'utilisation à respecter pour limiter l'apparition de composés chimiques indésirables et garantir après chauffage le respect des teneurs définies.

3.2. Huile de colza

L'huile de colza est préparée à partir des graines *Brassica napus L.*, *Brassica campestris L.*, *Brassica juncea L.*, et *Brassica tournefortii Gouan*. L'indice de peroxyde ne doit pas dépasser 10 mEq O₂/kg pour les huiles raffinées.

3.3. Huile de tournesol

L'huile de tournesol est préparée à partir des graines de tournesol (*Helianthus annuus L.*). L'indice de peroxyde ne doit pas dépasser 10 mEq O₂/kg pour les huiles raffinées.

NOTICE TECHNIQUE

3.4. Huile végétale

La dénomination « huile végétale » est réservée aux huiles obtenues par un mélange d'huiles végétales alimentaires.

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 Tetrapak : + de 50% de fibres de cellulose 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	
ART07870	L1	Huile de colza raffinée	5 L	Bidon en matière plastique ou aluminium	Sans additifs Sans OGM Impuretés sensibles : acide érucique 2% maximum Pour cuisson et assaisonnement	Huiles de graines raffinées et conditionnées dans un même pays Teneur en hexane < 0,5mg /kg Indice de peroxyde le plus bas
ART05844	L2	Huile de tournesol raffinée	1 L	Bouteille en matière plastique ou tetrapak	Sans additifs Pour cuisson, assaisonnement et friture Sans OGM	Huiles de graines raffinées et conditionnées dans un même pays Teneur en hexane < 0,5mg /kg
ART07871	L3	Huile de tournesol raffinée	5 L	Bidon en matière plastique ou aluminium		Huiles de graines raffinées et conditionnées dans un même pays Teneur en hexane < 0,5mg /kg Indice de peroxyde le plus bas
ART09591	L4	Huile de tournesol raffinée	20-25 L	Bidon en matière plastique ou aluminium		Huiles de graines raffinées et conditionnées dans un même pays Teneur en hexane < 0,5mg /kg
ART09590	L5	Huile de tournesol raffinée BIO	1 L	Bouteille en matière plastique ou tetrapak	Huile de tournesol désodorisée par injection de vapeur d'eau Sans additifs Pour cuisson, assaisonnement et friture Sans OGM	Graines cultivées, récoltées et transformés dans un même pays Teneur en hexane < 0,5mg /kg

NOTICE TECHNIQUE

ART09592	L6	Huile végétale raffinée spéciale friture	5 L	Bidon en matière plastique ou aluminium	Doit résister à une température de friture d'au moins 175°C 3 usages : friture, cuisson, assaisonnement Sans OGM	Minimum 30% d'huile de tournesol oléique non hydrogénée Minimum 150 bains de friture Graines cultivées, récoltées et transformés dans un même pays Teneur en hexane < 0,5mg /kg
----------	----	---	-----	--	--	--