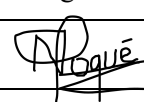


NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	PRODUITS EPICERIE DIVERS				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Laura Noqué	31/03/26	
	Approbateur	Responsable Qualité	Alexis Magri	17/04/26	AM
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	31/03/26	SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de produits 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, aux dispositions de la présente notice technique ainsi qu'aux spécifications normatives applicables (notamment NF ISO, CEE-ONU DDP, CXS 296, etc.).

3. DÉFINITIONS

3.1. Légumes appertisés

Les légumes mis en œuvre doivent être frais, de qualité saine, loyale et marchande, exempts d'odeur et de goût étrangers et d'organisme génétiquement modifié (OGM) au sens de la réglementation, et appartenir à des lots homogènes de variétés rigoureusement sélectionnées, satisfaisant aux spécifications techniques du GEMRCN les concernant et aux prescriptions réglementaires.

Ils doivent être exempts de signes d'altération internes ou externes, de traces de produits de traitement, ou de résidus de pesticides au-delà du taux maximal autorisé.

Les traitements destinés à stabiliser les légumes doivent intervenir dans les meilleurs délais suivant leur récolte ou leur cueillette.

Conformément aux bonnes pratiques de fabrication, les divers traitements doivent être réalisés de manière à assurer la conservation des principes nutritifs et organoleptiques, notamment vitamines, pigments et substances aromatiques.

Les légumes doivent provenir de la dernière campagne de production précédant la livraison.

3.2. Pâte à tartiner

La pâte à tartiner est un aliment au goût caractérisé, généralement destiné à compléter une base alimentaire ayant peu de goût (comme le pain et ses variantes : pain grillé, biscotte, crêpe, gaufre, etc.). De consistance pâteuse ou sirupeuse, elle est sucrée ou salée, et généralement conservée en pot, parfois en tube, ou sous emballage étanche en feuille de métal ou plastique. La consistance de la pâte à tartiner doit permettre d'étaler le produit, à température ambiante.

3.3. Miel

Le miel est la substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment, en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche.

NOTICE TECHNIQUE

Le miel, lorsqu'il est commercialisé comme tel ou quand il est utilisé dans un produit quelconque destiné à la consommation humaine, ne doit avoir fait l'objet d'aucune addition de produits alimentaires, y compris les additifs alimentaires, ni d'aucune addition autre que du miel. Le miel doit, dans toute la mesure possible, être exempt de matières organiques et inorganiques étrangères à sa composition. Il ne doit pas présenter de goût étranger ou d'odeur étrangère ni avoir commencé à fermenter, ni présenter une acidité modifiée artificiellement, ni avoir été chauffé de manière que les enzymes naturels soient détruits ou considérablement inactivés.

3.4. Moutarde de Dijon

La « moutarde de Dijon » est réservée à la moutarde obtenue par le broyage des seules graines de moutarde provenant de la variété *Brassica nigra* ou *Brassica juncea*, tamisées ou blutées, et non déshuilées ; la quantité de téguments résiduelle ne peut excéder 2 % en poids du produit fini. En outre, la moutarde de Dijon doit satisfaire aux exigences suivantes :

- la teneur en extrait sec provenant des graines de moutarde doit être d'au moins 22 % en poids du produit fini et la teneur en lipides provenant de graines de moutarde d'au moins 8 % en poids du produit fini ;
- elle doit être exclusivement fabriquée à partir d'un liquide de dilution constitué d'un ou de plusieurs des liquides suivants, éventuellement additionnés d'eau, pour autant que l'eau n'excède pas les trois quarts du mélange : vinaigres de fermentation, de vin, d'alcool et de cidre ; jus de raisins verts ; jus et moût de raisin ; vins ;
- elle peut contenir des préparations aromatisantes et des substances aromatisantes naturelles à l'exception de celles à flaveur moutarde, en particulier contenant de l'allyl isothiocyanate ; l'incorporation de tout autre arôme est interdite ;
- les additions de téguments et de farines de céréales sont interdites.

La teneur en extrait sec se rapporte au seul extrait sec provenant des graines de moutarde.

3.5. Sel de qualité alimentaire

Le sel de qualité alimentaire est un produit cristallin qui se compose au minimum de 97% de chlorure de sodium (NaCl) sur l'extrait sec. Il provient exclusivement de marais salants, de gisements souterrains de sel gemme ou de saumures provenant de la dissolution de sel gemme.

La dénomination de vente du sel de qualité alimentaire est « sel alimentaire », « sel de table » ou « sel de cuisine ». Dans le cadre du marché il ne pourra pas être proposé de sel fluoré.

3.6. Vinaigre

La dénomination « vinaigre » est réservée au produit obtenu exclusivement par le procédé biologique de la double fermentation, alcoolique et acétique, de denrées et boissons d'origine agricole ou de leurs dilutions aqueuses. Il est interdit d'utiliser la dénomination « vinaigre » pour désigner un produit constitué d'un mélange de vinaigre et d'acide acétique de qualité alimentaire ou d'une simple dilution d'acide acétique dans de l'eau.

3.7. Vinaigre de vin

Il est obtenu exclusivement par fermentation acétique du vin et doit avoir une teneur en acidité totale non inférieure à 60 g/L, exprimée en acide acétique.

3.8. Pain au lait

Le pain au lait est un produit commercialisé en boulangerie sous la forme oblongue ou ronde d'un petit pain à l'aspect, consistance et saveur voisines de celle de brioches. Avec le sucre et un peu de malt, le lait est généralement incorporé à la farine au pétrissage sous forme d'une faible quantité de poudre de lait, de l'ordre de 50 g. Il peut être nature ou aux pépites de chocolat.

3.9. Chocolat

La dénomination « chocolat » seule correspond au produit qui contient au minimum 35% de matière sèche de cacao, dont pas moins de 18% de beurre de cacao et plus 14% de cacao sec dégraissé.

3.10. Chocolat noir

Le chocolat noir est pour la législation un chocolat fin ou « supérieur », contenant au minimum 43% de matière sèche de cacao dont au moins 26% de beurre de cacao et 14% de cacao sec dégraissé.

3.11. Chocolat au lait

Il contient au minimum 25% de matière sèche de cacao, 14% de lait en poudre et 25% de matières grasses (beurre de cacao et matière grasse lactique).

3.12. Chocolat blanc

Il doit contenir au moins 20% de beurre de cacao et 14% de produits du lait (matière sèche), dont 3,5% de matière grasse lactique.

3.13. Nougat

Les nougats sont des produits de confiserie, composés :

- d'une pâte de base aérée (sauf pour les nougats noir, rouge noir, noir de Provence, dont la pâte de base n'est pas aérée, et ;
- d'une garniture constituée par des « fruits » tels que définis, entiers ou en morceaux.

La garniture représente au moins 15 % du produit fini (C. usages nougat, févr. 2000, § I.1).

Dans le cas de nougat aux noix, noix de pécan, amandes de noyaux doux, pignons de pin, arachides, fruits, la garniture représente au moins 20 % du produit fini.

3.14. Praliné

Le praliné est un produit de confiserie, généralement à usage de fourrage, composé d'un mélange intime et broyé comprenant, d'une part, au minimum 50 % d'amandes douces d'amandier et/ou de noisettes, décortiquées et éventuellement torréfiées et, d'autre part, de sucre.

Si des fruits à coque (l'arachide n'étant pas considéré comme un « fruit à coque ») autres que les amandes et les noisettes sont utilisés, le nom du ou des fruits à coque doit accompagner la dénomination de vente du praliné (praliné pistache, par exemple).

3.15. Pétales de maïs nature ou « corn flakes »

Les pétales de maïs nature ou « corn flakes » : après avoir été séparés de leur cosse et du germe, les grains de maïs se dénomment « granulations » (aussi grandes que possible) auxquelles sont ajoutés, les vitamines, la niacine, la riboflavine et le fer minéral, pendant cuisson, puis la thiamine avant réduction du contenu d'humidité par un dessiccateur. Lors du grillage les flocons, préalablement fraisés, boursouflent, développent leur couleur brune d'or et deviennent croquants.

3.16. Pétales de blé au chocolat

Les pétales de blé au chocolat : de couleurs marron foncé et légèrement incurvés, ils sont élaborés principalement à partir de la semoule de blé complet sucrée et chocolatée (32% de cacao minimum), d'huile végétale et d'arômes avant cuisson et enrobage. Le croustillant est caractéristique.

3.17. Muesli

Le muesli est un mélange de flocons de céréales, généralement de flocons d'avoine, de graines et de fruits secs.

3.18. Sucre blanc

Saccharose purifié et cristallisé avec une polarisation de 99,7°Z au moins.

3.19. Cassonade

La dénomination « cassonade » est réservée au sucre roux cristallisé issu directement du jus de la canne à sucre.

3.20. Confiture

La confiture est le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée de sucres, de pulpe et/ ou de purée d'une ou de plusieurs espèces de fruits et d'eau. La confiture d'agrumes peut toutefois être obtenue à partir du fruit entier, coupé en lamelles et/ ou en tranches.

La quantité de pulpe et/ ou purée utilisée pour la fabrication de 100 grammes de produit fini n'est pas inférieure à 35 grammes en général (elle peut varier de 25 grammes à 6 grammes pour certains fruits tels que groseilles, fruits de l'argousier, fruits de la passion, etc.)

3.21. Câpre

La câpre est le bouton du câprier commun (*Capparis spinosa*) ainsi que du câprier ovale (*Capparis ovata*). Salée et vinaigrée, c'est un condiment très employé dans toute la cuisine méditerranéenne.

Les calibres sont ainsi déterminés :

- Lilliputs : de 1 à 5mm
- Non pareilles : de 6 à 7 mm
- Surfines : de 7 à 8 mm
- Capucines : de 8 à 9 mm
- Capotes : de 9 à 11 mm
- Fines : de 11 à 12 mm
- Hors calibres : plus de 12 mm

Dans chaque classification, il est toléré 5% de câpres ne répondant pas aux conditions de classification.

3.22. Cornichon pasteurisé au vinaigre

La dénomination « cornichons » s'applique aux fruits de *Cucumis sativus* L.

Les dispositions à respecter sont les suivantes :

- La teneur en acidité doit être au minimum de 1,2% exprimé en acide acétique ;
- La teneur en sucres ajoutés ne doit pas excéder 1% ;
- Le poids net égoutté doit être de 50%, arrondis au 5g inférieurs, de l'équivalent en grammes de la capacité de la capacité du récipient exprimée en millilitres.

Les qualificatifs « à partir de frais » ou « à partir de fruits frais » peuvent être utilisés pour les cornichons pasteurisés à condition qu'il s'agisse de fruits frais venant d'être récoltés et conditionnés immédiatement et de manière définitive, c'est-à-dire non prétraités en saumure ou au vinaigre et au sel.

3.23. Cornichon pasteurisé coupé en tranches

Les dispositions à respecter sont les suivantes :

- Concernant l'acidité et la teneur en sucres ajoutés, les dispositions définies pour les cornichons « aigres-doux » et « au vinaigre » sont d'application pour les cornichons coupés en tranches ;
- Le poids net égoutté doit être de 50%, arrondis au 5g inférieurs, de l'équivalent en grammes de la capacité du récipient exprimée en millilitres ;
- Concernant les modes de découpage :
- Tranches d'une épaisseur minimale de 1 mm et maximale de 3 mm et d'un diamètre minimal de 15 mm et maximal de 45 mm (pour les concombres de 60 mm) avec une tolérance de 10% en plus. Les tranches utilisées pour le remplissage d'un même récipient doivent avoir une épaisseur sensiblement identique (C. AIFLV, Partie 3, § 2.4.1.2, 2.4.1.3 et 2.4.1.4, 25 sept. 1992).

3.24. Poivre vert en saumure

Les grains de poivre vert sont des grains de poivre immatures issus du poivrier noir (*Piper Negrum* L.). Le poivre vert a un goût plus frais et plus végétal que le poivre noir. Il est ensuite conservé dans une légère saumure (eau, sel). Les grains de poivre vert en saumure ne nécessitent donc pas de réhydratation avant utilisation.

3.25. Oignon blanc

La dénomination « oignons blancs » s'applique aux produits de la famille des *Allium cepa* (à l'exception de la variété (cultivar) *Borettana*), obtenus à partir de matières fraîches ou préalablement traitées et dont la conservation est assurée par l'adjonction d'un liquide de couverture à base de vinaigre. Ils sont de forme ovoïde régulière et de couleur blanc nacré conformément aux caractéristiques de l'espèce.

3.26. Olive

L'olive de table est définie comme le fruit de certaines variétés de l'olivier cultivé (*Olea europaea sativa*) particulièrement reconnues propres à cette destination.

Olive verte : il s'agit de fruit de couleur vert franc à vert jaune, brillant ou pruiné, récolté au moment où il a atteint son complet développement mais nettement avant la véraison.

Olive noire mûre : il s'agit de fruit cueilli à maturité, riche en huile, ayant acquis une teinte noire brillante ou mate, ou noir violacé ou brun noir, non seulement sur la peau mais dans l'épaisseur de la chair.

Les olives de table de la présente notice technique sont dénoyautées et désamérisées.

3.27. Saucisse cocktail

Les saucisses dites « cocktail » sont des petites saucisses de type « knack » qui sont servies tièdes et nature lors des cocktails ou à l'apéritif.

3.28. Amande blanchie

Le terme « amande blanchie » désigne les amandes douces blanchies entières des variétés (cultivars) issues de *Prunus amygdalus* Batsch, syn. *Prunus dulcis* (Mill.) D. A. Webb, débarrassées du tégument ou de l'enveloppe externe (épisperme) et destinées à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'elles doivent être mélangées à d'autres produits pour être consommées directement sans autre transformation. La teneur en eau des amandes blanchies ne doit pas être supérieure à 6,5%. En sont exclues de cette définition, les amandes blanchies qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, ou celles destinées à la transformation industrielle, ainsi que les amandes amères blanchies commercialisées sous cette dénomination.

3.29. Datte entière

Le terme « datte entière » désigne les dattes à l'état naturel ou traitées (dattes préparées à partir de fruits à l'état naturel par séchage, hydratation, lavage ou pasteurisation), entières non dénoyautées des variétés (cultivars) issues du *Phoenix dactylifera* L. destinées à être livrées aux consommateurs. En sont exclues de cette définition, les dattes destinées à la transformation industrielle. La teneur en eau des dattes ne doit pas être supérieure à 26% pour les variétés à sucre de canne et à 30% pour les variétés à sucre inverti. Toutefois, pour les dattes de la variété *Deglet Nour* à l'état naturel, la teneur maximale en eau est fixée à 30%.

3.30. Noisette décortiquée

Les noisettes décortiquées utilisées sont issues des variétés *Corylus avellana* L. et *Corylus maxima* Mill, et leurs hybrides. Il s'agit de noisettes pour lesquelles la coque a été enlevée. La teneur en eau des noisettes décortiquées ne doit pas être supérieure à 6%. En sont exclues de cette définition, les noisettes destinées à la transformation industrielle ou à l'emploi dans l'industrie alimentaire.

3.31. Cerneau de noix

Le « cerneau de noix » désigne la partie comestible des fruits des variétés (cultivars) issues du *Juglans regia* L., destinés à la consommation. La teneur en eau des cerneaux de noix ne doit pas être supérieure à 5%. En sont exclus de cette définition, les cerneaux de noix qui ont été salés, sucrés, aromatisés ou grillés, ou ceux destinés à la transformation industrielle.

3.32. Abricot sec

Par abricot sec, on entend le produit : a) préparé à partir de fruits sains et mûrs des variétés issues d'*Armeniaca vulgaris* Lam. (*Prunus armeniaca* L.) ; et b) traité soit par séchage au soleil, soit par toute autre méthode reconnue de déshydratation – éventuellement après sulfuration – afin d'obtenir un produit séché marchand. La teneur en eau des abricots secs non soufrés non traités à l'acide sorbique est de 25% maximum. La teneur en eau des abricots secs soufrés et/ou traités à l'acide sorbique ou préservés par d'autres moyens (par exemple la pasteurisation), doit être supérieure à 25% mais ne doit pas être supérieure à 40%. Les produits dont la teneur en eau se situe dans une fourchette comprise entre 32 et 40% doivent être présentés en tant que fruits à chair tendre ou à teneur en eau élevée. En sont exclus de la définition, les abricots séchés qui ont été transformés ou ceux destinés à la transformation industrielle, sauf lorsqu'ils sont mélangés à d'autres produits pour être consommés directement sans autre préparation.

3.33. Pignon de pin

Le terme « pignon de pin » désigne les pignons décortiqués des espèces (cultivars) issues de *Pinus pinea* L., *Pinus koraiensis*, *Pinus sibirica*, *Pinus yunnanensis*, *Pinus wallichiana*, *Pinus gerardiana* et *Pinus pumila*, destinés à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'ils doivent être mélangés à d'autres produits pour être consommés directement sans autre transformation. L'espèce *Pinus armandii* est interdite. La teneur en eau des pignons ne doit pas être supérieure à 3,5%, sauf dans le cas de *Pinus pinea* et de *Pinus gerardiana*, et elle ne doit pas alors être supérieure à 6% et 7% respectivement. En sont exclus de cette définition les pignons qui ont été salés, sucrés ou aromatisés, ou ceux destinés à la transformation industrielle.

3.34. Raisin sec

Le terme « raisin sec » désigne les raisins séchés provenant des variétés sans pépins, avec pépins et de celles du type raisins de Corinthe, issues de *Vitis vinifera* L., destinées à la consommation directe. La teneur en eau des raisins secs ne doit pas être supérieure à 31% pour le type *Malaga Muscat* traité à l'aide d'agents conservateurs ou conservés par d'autres moyens, 19% pour les variétés avec pépins, 18% pour les variétés sans pépins (sauf la variété *Monukka* 19%) et 20% pour les raisins de Corinthe.

3.35. Noix de coco séchée

La noix de coco desséchée désigne le produit préparé à partir de l'amande de coco blanche, substantiellement saine, provenant de la noix entière (*Cocos nucifera* L.), ayant atteint un stade de développement convenable pour la transformation et n'ayant pas subi de traitement d'extraction d'huile, traité d'une façon appropriée, soumis à des processus de transformation tels que le décorticage, le hachage, l'épluchage, le lavage, le broyage, le séchage et le tamisage, dont l'huile a été partiellement extraite selon des moyens physiques appropriés. La teneur en eau doit être inférieure ou égale à 4%.

3.36. Cacahuète

La cacahuète désigne une arachide, en coque ou sous forme de graines, provenant de variétés de l'espèce *Arachis hypogaea* L. Les graines d'arachides doivent avoir une teneur en eau inférieure à 9%.

3.37. Quenelle de volaille

Les quenelles de volaille sont des rouleaux préparés à partir d'une pâte composée de substances amylacées, de graisse, d'œufs, d'eau, éventuellement de lait, et de chair de volaille.

Les quenelles doivent être bien liées, onctueuses et avoir gardé une forme régulière. Jus : eau et sel.

3.38. Chili con carne

Le Chili con carne est un plat d'origine mexicaine très épicé à base d'haricots rouge et de viande hachée de bœuf. La recette comporte aussi des poivrons, des oignons et les petits piments rouges « *Chiles* » qui donnent leur nom au plat.

3.39. Garniture pour bouchées à la reine

Les garnitures pour bouchées à la reine sont préparées à partir d'une sauce blanche et d'une garniture pouvant contenir du ris de veau, des fruits de mer, des morceaux de quenelle ou de volaille et des lardons.

3.40. Saucisse de Strasbourg

Les saucisses de Strasbourg (§ 2.1.6.5.) sont obtenues par broyage, mélange et cuisson de maigre et de gras de porc et de bœuf, embossées sous enveloppe collagénique et fumées.

Ses critères qualitatifs sont : texture homogène (pâte fine), sans morceaux, consistance ferme, goût de viande, enveloppe colorée en rouge.

3.41. Bisque

La bisque est constituée d'un bouillon constitué de homard, d'autres crustacés et d'autres animaux marins avec ou sans morceaux. Elle contient facultativement des morceaux de poissons, crustacés ou autres animaux marins autorisés par la législation.

La bisque a une odeur et une saveur agréables de homard, d'épices, d'aromates et de vin ou d'alcool. Elle est de couleur brun orangé, bien liée, d'aspect lisse et onctueuse.

3.42. Chair de crabe

La chair de crabe est de couleur blanche et de bonne tenue, correctement débarrassée de sa carapace et de tout corps étranger, baignée dans une eau légèrement salée, éventuellement additionnée de vinaigre et de produits aromatiques autorisés. L'odeur et la saveur sont franches et caractéristiques. Les produits doivent être exempts d'odeurs et de couleurs anormales.

3.43. Conserve de thon entier

La masse musculaire du thon (*Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares* ou *Katsuwonus pelamis*) est tranchée transversalement et se présente sous la forme d'une tranche entière, constituée d'un seul morceau ou reconstituée par l'assemblage compact d'une ou plusieurs portions de chair. La présence de miettes est tolérée jusqu'à concurrence de 18 % du poids de poisson. Toutefois, lorsque la masse musculaire est emboîtée crue, la présence de miettes est interdite ; des fragments de chair peuvent toutefois être ajoutés, si nécessaire, pour parfaire le remplissage du récipient

3.44. Conserve ou poche de thon en morceaux

Les morceaux de thon (*Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares* ou *Katsuwonus pelamis*) ne mesurent pas moins de 1,2 cm dans n'importe quelle direction et ont conservé leur structure musculaire d'origine. La proportion de morceaux dont une des dimensions est inférieure à 1,2 cm ne doit pas dépasser 30% du poids égoutté du contenu de la boîte.

3.45. Conserve ou poche de miettes de thon

Les miettes du thon sont constituées de fragments de chair dont la structure musculaire initiale est conservée et dont la taille est hétérogène, sans arête, baignées dans un liquide de couverture à base d'huile végétale ou de sauce tomate ou bien baignées dans une eau légèrement salée, éventuellement additionnée de vinaigre et de produits aromatiques autorisés.

3.46. Conserve de sardines

Les conserves de sardines sont constituées de sardines entières (*Sardina pilchardus* Walbaum).

Les sardines ont été débarrassées de leur tête, branchies, nageoire caudale et viscères autres que les oeufs, la laitance et les reins. La coupe de la tête a été faite perpendiculairement à la colonne vertébrale, à la hauteur des branchies.

L'odeur est franche et normale, et le goût est agréable et caractéristique

Les sardines doivent être de dimensions raisonnablement uniformes et bien disposées dans la conserve, facilement séparables, de couleur caractéristique et exempte de défauts (jaunissement des tissus). La chair doit avoir une consistance normale, ni fibreuse, ni molle ou spongieuse. Elle doit être de couleur claire ou rosée sans rougissement péri vertébral.

NOTICE TECHNIQUE

La colonne vertébrale doit être aisément séparable de la chair et friable.

3.47. Conserve de filets de maquereaux

Les filets de maquereaux (*Scomber scombrus*) correspondent aux masses musculaires prélevées parallèlement à la colonne vertébrale, soit sur toute la longueur du poisson, soit sur une partie de celle-ci, après élimination de la colonne vertébrale, des nageoires, de la queue, des arêtes dorsales et ventrales. Ils sont présentés avec ou sans peau et baignés dans une marinade de vin blanc, à laquelle sont ajoutés des végétaux aromatiques d'au moins 3 sortes ou enrobés de sauce tomate ou bien d'une sauce à la moutarde. A l'ouverture est admise une tolérance de 30 % de miettes ou fragments de chair isolés ou agglomérés, par rapport au poids de poisson.

La masse nette à l'ouverture respecte les exigences de la norme NF V 45-069.

La marinade au vin blanc doit contenir dans la sauce au moins 10% de vin blanc (dont le titre alcoolimétrique minimal est de 10%) en volume à son élaboration et 25% de vinaigre de vin en volume au titre de 6,50 acétimétriques.

La sauce moutarde est composée d'une marinade de moutarde à laquelle sont ajoutés le vinaigre d'alcool, l'huile végétale, le sel et les épices.

3.48. Rillettes

Les rillettes sont une préparation culinaire de viande de porc ou de volaille (oie, poulet, canard) ou de poisson (saumon, thon, cabillaud, maquereau, etc.), voire de crustacés (crabe par exemple), cuite longuement à feu doux dans la graisse. Ensuite, les filaments de chair se détachent facilement et forment des « rillettes ». En refroidissant, la graisse remonte.

3.49. Pâté

En cuisine, un pâté est une préparation à base de viande, de poisson ou de légumes, dont les ingrédients qui le composent ont été hachés et épicés. En charcuterie, il est généralement fait d'un mélange finement haché de morceaux de viande ou d'abats (comme le foie), de gras, de légumes, d'œufs, d'herbes, d'épices ainsi que d'autres ingrédients tels que parfois des alcools comme le cognac.

3.50. Biscuit cuiller

Biscuit aux œufs, de texture moelleuse et aérée, légèrement croustillant en surface, de forme allongée comportant sur le dessus un sucrage au sucre glace avec ou sans perlage. Le pied du biscuit est plat et le dessus arrondi.

3.51. Biscuit spéculoos

Recette originale de Belgique d'un biscuit au sucre candi épicé à la cannelle.

3.52. Biscuit « cigarette russe »

Biscuit cuit au four sur une plaque de pâtisserie, consistant en un disque de pâte en langue de chat enroulé sur une baguette de bois pour avoir la forme d'un tuyau, ce gâteau sec étant souvent utilisé pour agrémenter les coupes glacées.

3.53. Biscuit gaufre liégeoise

Grande gaufre épaisse avec de grosses stries. Texture légère, croustillante et moelleuse.

3.54. Palet breton

Le palet breton est fabriqué à partir de pâte brisée et a une forme de palet. Son épaisseur est d'environ 1,5 cm.

3.55. Biscuit type « petit beurre »

Biscuit sec rectangulaire au beurre avec une dentelure sur la circonférence. De préférence avec 4 grands angles en forme d'oreilles (8 à 10 g unitaire pour environ 65mm x 54 mm x 6,5 mm).

3.56. Cacao en poudre

Il doit contenir au minimum 20% de beurre de cacao, mais, lorsqu'il est dit « maigre », le taux ne doit pas excéder 20%.

3.57. Chocolat en poudre

Il doit contenir des sucres et au minimum 32% de cacao en poudre, ou 25% de cacao en poudre lorsqu'il est appelé « cacao sucré ».

3.58. Farine

La farine de froment provient de la mouture exclusive de l'amande du grain de blé tendre, nettoyé et industriellement propre.

La teneur minérale est en fonction de la masse sèche restante obtenue par incinération. Plus le taux de cendres est faible plus la farine est pure et blanche, car les matières minérales sont surtout contenues dans le son (enveloppe du blé). Il existe plusieurs types (symbolisés par la lettre T) suivant leur contenance en son et en minéraux :

- T55 ménagère « biscuitier » : farine blanche utilisée pour la biscuiterie et les applications de cuisine. $W < 150$. Cendres (/MS) entre 5,5 et 0,6%.

- T55 spéciale panification : pour les travaux de produits boulangers. Caractéristique générale de la pâte (W) : $170 < W \leq 350$. Cette valeur sera plus formelle en fonction de certaines recettes spécifiques.

3.59. Compote « allégée en sucres »

La dénomination « Compote » est réservée au produit obtenu par cuisson de la partie comestible d'une ou de plusieurs espèces de fruits entiers ou en morceaux, tamisés ou non, et de sucre(s), sans concentration notable, présentant une texture homogène et un extrait sec soluble mesuré au réfractomètre à 20°C de 24 % minimum, sans pouvoir excéder 40 %. L'extrait sec soluble doit être de 40 % minimum en cas d'utilisation de fruits séchés. Une compote doit donc contenir au moins 24 g de sucres (naturels + ajoutés) pour 100 g. La teneur en fruits minimum (pour 100g de produits finis) est de 85g.

Une compote « allégée en sucres » a une teneur en sucre réduite d'au moins 30 % par rapport à la compote standard.

3.60. Crème de marrons

Elle est le mélange, porté à la consistance appropriée, d'eau, de sucres et de la purée de marrons. Le terme « marron » désigne le fruit du châtaignier (*Castanea sativa*). La quantité de purée de marrons utilisée pour la fabrication de 100 grammes de produit fini n'est pas inférieure à 38 grammes.

3.61. Tomate pelée concassée

Ce sont des tomates pelées puis taillées en morceaux, de variétés allongées ou rondes, ayant subi un traitement thermique, conditionnées en récipient hermétiquement fermés. Les tomates pelées doivent être pratiquement exemptes de peaux.

3.62. Concentré de tomates

Le concentré de tomates est le produit obtenu par la concentration du jus de tomate, conditionné dans un emballage adéquat, dont la teneur en matière sèche est égale ou supérieure à 12%. Les préparations de concentré ayant une teneur en matière sèche ne dépassant pas 18% ou compris entre 18 et 24% peuvent présenter des peaux et pépins dans la mesure maximale de, respectivement, 4% ou 7% en poids du produit. Les doubles concentrés de tomates sont les concentrés dont le ratio résidu sec/eau est supérieur à 28%.

3.63. Coulis

Un coulis est un suc obtenu à froid après avoir écrasé un aliment qui est ensuite passé dans un tamis. Il sert généralement de sauce ou d'accompagnement.

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

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

Ligne	Libellé	Poids net / tolérances (unité)	Critères impératifs	Critères cibles
L1	Biscotte froment emballée par 2	10 – 20 g	Forme rectangulaire, dorée et croustillante	Farine de blé ≥ 95 % Teneur en sel $< 1,4$ g Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée
L2	Corn Flakes (pétales de maïs) type "Original Corn Flakes"	20 – 30 g	Boîte individuelle en carton avec lot et DDM	Pétales de maïs dorés au four Enrichis en vitamines et minéraux
L3	Muesli aux fruits	400 - 600 g		Flocon d'avoine ≥ 20 % Minimum 5 fruits secs Fruits sec ≥ 25 % Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans sirop de glucose
L4	Céréales de blé soufflées au caramel	300 - 500 g	Blé 50 % minimum	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans sirop de glucose Enrichis en vitamines et minéraux
L5	Céréales de maïs soufflées au miel	500 - 750 g	Maïs 60 % minimum Miel 1 % minimum	
L6	Pétales de riz soufflés au chocolat	375 g - 750 g	Riz 20 % minimum	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans sirop de glucose-fructose Chocolat en poudre ≥ 5 % Cacao ≥ 3 %
L7	Mélange de céréales, chocolat et noisette type "Extra chocolat"	1 -2 kg	Avoine 40% minimum	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Morceaux de chocolat noir ≥ 5 % Noisette ≥ 2 % Enrichi en vitamines et minéraux
L8	Céréales enrichies en fibres	400 - 600 g		

NOTICE TECHNIQUE

L9	Barre de céréales pomme	20 – 40 g	Emballage individuel avec ouverture facile, lot et DDM	Taux de glucides dont sucres ≤ 30 g/ 100 g Céréales ≥ 40 % Fruits ≥ 10 % Sans huile de palme
L10	Barre de céréales fruits rouges			Taux de glucides dont sucres ≤ 30 g/ 100 g Céréales ≥ 40 % Fruits ≥ 5 % Minimum 2 fruits Sans huile de palme
L11	Barre de céréales chocolat au lait			Taux de glucides dont sucres ≤ 30 g/ 100 g Céréales ≥ 40 % Chocolat au lait ≥ 5 % Sans huile de palme
L12	Barre de céréales abricot			Taux de glucides dont sucres ≤ 30 g/ 100 g Céréales ≥ 45 % Fruits ≥ 5 % Sans huile de palme
L13	Thé noir aux fruits rouges	1,5 – 2,5 g	Sachet individuel avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	Thé noir 75 % minimum Sans arôme ou présence uniquement d'arômes naturels
L14	Thé noir au citron			Thé noir 60 % minimum Sans arôme ou présence uniquement d'arômes naturels
L15	Thé vert à la menthe			
L16	Thé vert épicé type "orient"			Pur Ceylan
L17	Thé noir de Ceylan			
L18	Sucre en poudre en sachet ou dosette	3 - 5 g	En sachet ou dosette individuelle avec ouverture facile, DDM et numéro de lot	Sucre blanc n°2 CEE "de qualité supérieure"
L19	Sucre en morceaux		Boîte (coffret carton) d'environ 1 kg Morceau nu (non enveloppé)	Sucre blanc n°2 CEE "de qualité supérieure" Morceau n°4

NOTICE TECHNIQUE

L20	Sucre semoule	1 kg	Sachet en papier ou polyéthylène	Sucre blanc n°2 CEE "de qualité supérieure"
L21	Sucre cassonade	1 kg	Etui avec bec verseur ou doypack avec bouchon	Sucre roux obtenu par cristallisation du jus de canne à sucre
L22	Assortiment de confitures en coupelle	20 – 40g	Coupelle individuelle avec DDM et numéro de lot Fruit 35 % minimum Minimum 3 parfums	Matière sucrante : sucre (saccharose) uniquement
L23	Confiture de fraises	20 – 40g	Coupelle individuelle avec DDM et numéro de lot Fruit 35 % minimum	
L24	Crème de marron vanillée	Boîte 4/4	Vanille (arôme naturel de ou extrait naturel) Purée de châtaignes 35 % minimum	
L25	Pâte à tartiner aux noisettes	15 – 25 g	Coupelle individuelle avec DDM et numéro de lot	Noisette 12 % minimum Poudre de cacao maigre 5 % minimum Sans huile de palme
L26	Miel de fleurs liquide	15 – 25 g	Coupelle individuelle avec ouverture facile, DDM et numéro de lot	
L27	Miel de fleurs liquide	700 g – 1kg		
L28	Olives noires 30/33	Boîte 5/1	Calibre : entre 30 et 33 fruits pour 100 g PNE > 47 % du PN Stérilisé Avec noyaux	Sans gluconate ferreux Taux de sel < 2 g/ 100 g
L29	Olives noires 34/39		Calibre : entre 34 et 39 fruits pour 100 g PNE > 47% du PN Stérilisé Avec noyaux	
L30	Olives vertes dénoyautées 30/33		Calibre : entre 30 et 33 fruits pour 100 g PNE > 47 % du PN Stérilisé	Taux de sel < 4 g/ 100 g

NOTICE TECHNIQUE

L31	Cacahuète grillée et salée	100 - 200 g		Calibre standard (38/42 ou 40/50 par once) Taux de sel ≤ 5 g/100g
L32	Cacahuète salée	200 - 300 g		
L33	Chips nature	150 - 250 g	Rondes et lisses	Pomme de terre 60 % minimum Taux de sel $\leq 1,5$ g/100 g
L34	Chips nature au sel de Guérande	20 - 40 g		
L35	Bisque de homard	Boîte 3/1	<i>Homarus vulgaris</i> Stérilisé	Homard ≥ 12 %
L36	Croûton grillé aromatisé à l'ail	400 - 600 g	Forme ronde ou cubique	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Absence de graisse végétale hydrogénée Sans arôme artificiel
L37	Croûton grillé nature			Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Absence de graisse végétale hydrogénée
L38	Garniture pour bouchée à la reine	Boîte 5/1	Sauce type béchamel contenant un mélange de viande de volaille Champignon ≥ 3 % Quenelles de volaille ≥ 20 % Stérilisé Sans viande séparée mécaniquement	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans exhausteur de goût Sans sucre ajouté
L39	Garniture pour taboulé	Boîte 5/1	Préparation à base de tomate (40 % minimum), d'oignons et de menthe Sans sucre ajouté	Nombre d'additifs réduit

NOTICE TECHNIQUE

L40	Gésiers de dinde émincés confits	Boîte 4/4	Gésier de dinde confits 40 % minimum Graisse de canard Stérilisé	Dinde née, élevée et abattue dans un même pays Sans sucre ajouté Sans conservateur Sans colorant Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement
L41	Gésiers de dinde entiers confits	Boîte 5/1		
L42	Salade type "salade Niçoise"	Boîte 5/1	Mélange de légumes légèrement assaisonnés avec du riz et du thon (minimum 5 %)	Thon issu de pêche responsable Thon listao (<i>Katsuwonus pelamis</i>)
L43	Salade type "salade Mexicaine"		Mélange de légumes à base de maïs, haricots rouges et poivrons rouges PNE > 70 % du PN	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans sucre ajouté Sans exhausteur de goût
L44	Salade type "salade Chinoise"		Mélange de légumes aux saveurs asiatiques dont pousse de haricot Mungo et champignons noirs PNE > 70 % du PN	
L45	Salade type "salade Armoricaïne"		Mélange de légumes aux saveurs armoricaines dont haricots verts, haricots beurre et choux en fleurettes PNE > 60 % du PN	
L46	Salade type "salade Jamaïcaine"		Mélange de légumes aux saveurs Jamaïcaines dont pousses de haricot mungo et ananas PNE > 60 % du PN	
L47	Salade type "salade Exotique"		Mélange de légumes aux saveurs exotiques avec pousses de haricot mungo, petit pois, carottes, poivrons et maïs PNE > 70 % du PN	
L48	Chair de crabe blanche au naturel	Boîte 4/4	Teneur en SO ₂ ≤ 50 ppm	Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans sucre ajouté Sans exhausteur de goût

NOTICE TECHNIQUE

L49	Thon albacore en morceaux au naturel	Boîte 4/4	Albacore (<i>Thunnus albacares</i>) Morceaux de thon crus à l'emboîtage Sel ≤ 2 % Masse nette égouttée ≥ 70 %	Pas de pêche en Océan Indien Issu d'une pêcherie responsable type MSC
L50	Thon en morceaux au naturel en poche	500-700 g	Thon listao <i>Katsuwonus pelamis</i> et/ou <i>Thunnus obesus</i> Précuit avant emboîtage Sel ≤ 2 % Masse nette égouttée > 90 %	
L51	Thon à l'huile de tournesol	Boîte 1/5	Thon Listao (<i>Katsuwonus pelamis</i>) Thon entier Sel ≤ 2 % Masse nette égouttée ≥ 65 %	
L52	Miette de thon à l'huile	Boîte 3/1	Thon Listao (<i>Katsuwonus pelamis</i>) Huile végétale (pour l'huile d'olive, celle-ci ne peut pas être mélangée à une autre huile) Sel ≤ 2 % Masse nette égouttée ≥ 60 %	
L53	Thon albacore en morceaux au naturel		Albacore (<i>Thunnus albacares</i>) Morceaux de thon crus à l'emboîtage Sel ≤ 2 % Masse nette égouttée ≥ 70 %	
L54	Filet de maquereaux à la tomate	Boîte 3/1	Filet <i>Scomber scombrus</i> ≥ 55 %	Issu de pêcherie responsable type MSC
L55	Filet de maquereaux au vin blanc		Filet <i>Scomber scombrus</i> ≥ 60 % Vin blanc ≥ 5 %	
L56	Filet de maquereaux à la moutarde		Filet <i>Scomber scombrus</i> ≥ 55 %	
L57	Filet de sardine à l'huile de tournesol	Boîte 1/6	<i>Sardina pilchardus</i> ≥ 65 %	
L58	Filet de sardine à la tomate	Boîte 4/4		

NOTICE TECHNIQUE

L59	Filet de sardine à l'huile de colza	Boîte 4/4	<i>Sardina pilchardus</i> ≥ 70 % Exsudat aqueux de la couverture d'huile ≤ 8 % du poids net total	Issu de pêche responsable type MSC
L60	Bloc de foie gras de canard avec morceaux	150 g - 250 g	Morceaux de foie gras de canard 30 % minimum Assaisonné à l'armagnac	Canard né, élevé et abattu dans un même pays
L61	Pâté de volaille	20 - 40 g	Préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de maigre, d'abats et de graisse de volaille Viande de volaille 10 % minimum	Sans nitrite Sans sirop de glucose
L62	Pâté de campagne		Préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de maigre, d'abats (dont foie), gorge de porc et gras de porc	Porc né, élevé, abattu et transformé dans un même pays Sans nitrite
L63	Pâté de jambon	Boîte 1/10	Préparation obtenue par cuisson de maigre de porc dans de la graisse de porc, sans addition d'abats, sans utilisation de viandes d'autres espèces animales.	
L64	Pâté au piment d'Espelette type "recette Basque"	600 g – 1 kg	Préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de viande, foie et graisse de porc, avec adjonction de piment d'Espelette en poudre	
L65	Pâté au foie gras de canard type "pâté landais"		Préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de viande de porc et de canard, de foie de volaille et de foie gras Foie gras de canard 10 % minimum	Sans nitrite Sans sucre ajouté
L66	Lasagne à la volaille type "recette calabraise"	2 -3 kg	Barquette ou plateau pelable Remise en œuvre au four	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Viande né, élevé et abattu dans le même pays Sans sucre ajouté
L67	Lasagne bolognaise		Pâte à base de semoule de blé dur de qualité supérieure 10 % minimum Viande cuite 10 % minimum	
L68	Cassoulet	Boîte 5/1	Haricot blanc précuit 25 % minimum Saucisse pur porc 10 % minimum Viande de porc cuite 5 % minimum Stérilisé	Viande non traitée en salaison Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans viande séparée mécaniquement Sans nitrite Sans sucre ajouté

NOTICE TECHNIQUE

L69	Ravioli à la sauce tomate sans porc	Boîte 5/1	Viande cuite 4 % minimum Sauce tomate	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Né, élevé et abattu dans le même pays Sans exhausteur de goût Sans sucre ajouté
L70	Ravioli à la sauce tomate sans porc et sans bœuf			
L71	Choucroute	Boîte 5/1	Choux en saumure assaisonné	Taux de sel ≤ 2 g/ 100 g Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement
L72	Gratin dauphinois	2 -3 kg	Barquette ou plateau pelable Remise en œuvre au four Pomme de terre 50 % minimum Crème fraîche Stérilisé	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans exhausteur de goût Sans sucre ajouté
L73	Cannelloni à la sauce tomate type "sauce napolitaine"		Barquette ou plateau pelable Remise en œuvre au four Viande de bœuf cuite 5 % minimum Sauce béchamel Coulis de tomate Stérilisé	
L74	Chili con carne		Barquette ou plateau pelable Remise en œuvre au four Haricot rouge précuit 20 % minimum Bœuf (viande cuite) 20 % minimum	
L75	Moussaka		Barquette ou plateau pelable Remise en œuvre au four Sans porc et sans bœuf Aubergine 1 % minimum Viande cuite 10 % minimum Stérilisé	
L76	Saucisse de Strasbourg	Boîte 5/1	PNE > 50 % du PN Sans viande séparée mécaniquement	Sans sirop de glucose Pas d'arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans exhausteur de goût Sans nitrite
L77	Saucisse de volaille fumée		PNE > 60 % du PN Sans viande séparée mécaniquement	

NOTICE TECHNIQUE

L78	Haricot beurre très fin	Boîte 5/1	Variété <i>Phaseolus vulgaris L</i> ou <i>Phaseolus multiflorus L.M.K</i> PNE > 50 % du PN Sans sucre ajouté	Taux de sel réduit CE2 ou HVE
L79	Petit pois extra-fin		Variété <i>Pisum sativum L</i> PNE ≥ 66 % du PN	
L80	Epis de maïs nains	Boîte A10	Jeunes épis de maïs Sans sucre ajouté	
L81	Cœur d'artichaut	Boîte 3/1	Variété <i>Cynara scolymus L</i> PNE > 55 % du PN Sans sucre ajouté	
L82	Fond d'artichaut		Fonds d'artichauts entiers Variété <i>Cynara scolymus L</i> PNE > 45 % du PN Sans sucre ajouté	
L83	Maïs doux sous vide		Variété <i>Zea maïs L. succharata</i> PNE > 90 % du PN	
L84	Blanc de poireau entier		Variété <i>Alium porum L</i> PNE > 59 % du PN Sans sucre ajouté	
L85	Champignon à la grecque	2 – 2.5 L	Champignons préparés au vin blanc et à la purée de tomates (40 % minimum) Champignons de Paris 20 % minimum Stérilisé	
L86	Asperge extra 25/34	Boîte 4/4	Variété <i>Asparagus officinalis L</i> Calibre moyen 25/34 PNE > 55 % du PN Sans sucre ajouté	
L87	Cœur de palmier en médaillon		Variétés <i>Euterpe edulis</i> , <i>Euterpe oleracea</i> ou <i>Bactris gasipaes</i> PNE > 55 % du PN Sans sucre ajouté	

NOTICE TECHNIQUE

L88	Flageolet vert extra-fin	Boîte 5/1	Variété <i>Phaseolus vulgaris L</i> PNE > 60 % du PN Sans sucre ajouté	Taux de sel réduit CE2 ou HVE
L89	Haricot vert extra fin CE2	Boîte 5/1	Variété <i>Phaseolus vulgaris L</i> ou <i>Phaseolus multiflorus L.M.K</i> PNE > 50 % du PN Sans sucre ajouté	Taux de sel réduit
L90	Petit pois très fin et jeune carotte	Boîte 5/1	Variété petits pois : <i>Pisum sativum L</i> Variété carotte : <i>Daucus carota L</i> PNE > 60 % du PN	Taux de sel réduit CE2 ou HVE
L91	Betterave rouge en dés assaisonnée	Boîte 5/1	Racines de <i>Beta vulgaris L</i> PNE > 60 % du PN	
L92	Carotte râpée	Boîte 5/1	Variété <i>Daucus Carota L</i>	
L93	Céleri en rémoulade	Boîte 5/1	Céleri rave Parties comestibles d' <i>Apium graveolens L</i> Sans sucre ajouté PNE > 55 % du PN	
L94	Mélange d'haricot vert, flageolet, carotte et pomme de terre	Boîte 5/1	PNE > 60 % du PN	
L95	Pomme de terre	Boîte 5/1	Variété <i>Solanum tuberosum L</i> PNE > 60 % du PN Sans sucre ajouté	
L96	Macédoine de légume	Boîte 5/1	Légumes type carotte, haricots verts, navets, petit pois, flageolets PNE > 60 % du PN Sans sucre ajouté	
L97	Champignon de Paris émincé	Boîte 5/1	PNE > 55 % du PN	
L98	Champignon de Paris pieds et morceaux	Boîte 5/1	Chapeaux et pieds de champignons coupés en morceaux PNE > 55 % du PN	

NOTICE TECHNIQUE

L99	Chou rouge émincé	Boîte 5/1	Chou rouge émincé au vinaigre PNE > 50 % du PN Lamelle type "choucroute" d'épaisseur maximale 8 mm	Sans sucre ajouté Taux de sel ≤ 1 g/ 100 g CE2 ou HVE
L100	Garniture type "forestière"	Boîte 3/1	Mélange de champignons sylvestres et cultivés dont Bolets (<i>Boletus/ Suillus granulatus</i> ou <i>luteus</i>), Pleurotes (<i>Pleurotus Ostreatus</i>), Volvaire (<i>Volvaria volvacea</i>) Sans sucre ajouté PNE > 55 % du PN	Taux de sel ≤ 2 g/100 g
L101	Haricot blanc préparé	Boîte 5/1	Variété <i>Phaseolus vulgaris L</i> PNE > 55 % du PN Sans sucre ajouté	Taux de sel réduit Sans additifs CE2 ou HVE
L102	Haricot blanc à la tomate			
L103	Haricot rouge			
L104	Carotte très fine		Carottes entières très fines PNE ≥ 65 % du PN	Sans sucre ajouté CE2 ou HVE
L105	Lentille préparée		Variété <i>Lens esculenta L</i> PNE >60 % du PN Sans sucre ajouté	Taux de sel réduit CE2 ou HVE
L106	Pois chiche		Variété <i>Cicer arietum L</i> PNE > 60 % du PN Sans sucre ajouté	
L107	Pomme de terre en cubes	2 – 3 kg	Variété <i>Solanum tuberosum L</i> Pommes de terre cuites sous vide Process de stérilisation Pas d'ajout de sel ni d'arôme	CE2 ou HVE
L108	Pomme de terre ronde		Variété <i>Solanum tuberosum L</i> Pommes de terre cuites sous vide, entières et pelées Process de stérilisation Pas d'ajout de sel ni d'arôme	

NOTICE TECHNIQUE

L109	Garniture de légumes pour couscous	Boîte 5/1	Minimum 5 légumes dont carotte, navet, courgette et pois chiche Pas d'arôme ou si présence "arôme naturel de" Sans sucre ajouté	Taux de sel ≤ 1 g/ 100 g
L110	Ratatouille		Mélange de courgette, aubergine, tomate, oignon, poivron	Sans sucre ajouté Sans arôme ou présence uniquement de "arôme naturel de" CE2 ou HVE
L111	Blé entier précuit CE2	4 – 6 kg	Blé dur entier décortiqué précuit	
L112	Haricot lingot		<i>Phaseolus vulgaris L</i> Taux d'humidité 17 % maximum	Variété Linex
L113	Couscous moyen		Granulométrie : moyen Humidité < 13 %	Gonflement > 2,20 au bout d'1/2 heure CE2 ou HVE 100 % semoule de blé dur de qualité supérieure
L114	Lentille blonde		<i>Lens esculenta L</i> Taux d'humidité 16 % maximum	
L115	Riz Basmati		Humidité 15 % maximum Riz blanc Taux de brisures 5 % maximum	Pas d'étuvage
L116	Riz indica long			
L117	Riz long parfumé Thaï		Riz naturellement parfumé de type indica Taux d'humidité 15 % maximum Riz blanc Taux de brisures 5 % maximum	
L118	Späetzle aux œufs frais IGP		Semoule de blé dur de qualité supérieure IGP Œufs frais 20 % minimum	Œufs issus de poules élevées en plein air HVE ou CE2

NOTICE TECHNIQUE

L119	Tagliatelle	4 – 6 kg	Semoule de blé dur qualité supérieure Présentation en nid ou à plat Taux de casse 5 % maximum	HVE ou CE2
L120	Coquillettes		Semoule de blé dur de qualité supérieure Taux de casse autorisé 5 % maximum	
L121	Coude rayée			
L122	Macaroni			
L123	Spaghetti			
L124	Nouille			
L125	Torti			
L126	Nouille aux œufs			Semoule de blé dur de qualité supérieure Œufs frais 10 % minimum Taux de casse autorisé 5 % maximum
L127	Spaghetti aux œufs			
L128	Coquillettes aux œufs			
L129	Torti aux œufs			

NOTICE TECHNIQUE

L130	Macaroni aux œufs	4 – 6 kg	Semoule de blé dur qualité supérieure Présentation en nid ou à plat Taux de casse 5 % maximum Œufs 15 % minimum	Œufs issus de poules élevées en plein air HVE ou CE2
L131	Tagliatelle aux œufs			
L132	Polenta fine	800g – 1,2kg	Semoule de maïs	HVE ou CE2 Humidité 14 % maximum
L133	Ketchup	4 – 6 L	Bidon plastique Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 110 g de tomates fraîches pour 100 g minimum	Sans colorant, sans conservateur Pas d'arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Pas de tomate cultivée sous serre chauffée Emballage sans noir de carbone Taux de glucides ≤ 27 g/ 100 g
L134	Tomato ketchup	5 – 15 g	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 110 g de tomates fraîches pour 100 g minimum	
L135	Distributeur de sauce ketchup	4 – 6 kg	Bocal avec pompe Portion délivrée 10 g environ Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 110 g de tomates fraîches pour 100 g minimum	
L136	Sauce samouraï en flacon	800 mL – 1L	Flacon plastique Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sauce à base de mayonnaise et de piments	Sans colorant Sans conservateur Emballage sans noir de carbone Taux de glucides ≤ 10 g/ 100 g
L137	Sauce huître	400 – 600 g	Bouteille A base d'extrait d'huître 3 % minimum	Bouteille avec bec verseur Sans exhausteur de goût
L138	Sauce hamburger en flacon	800 mL – 1L	Flacon plastique Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sauce à base de tomate et d'oignon	Sans colorant, sans conservateur Pas d'arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Œufs issus de poules élevées en plein air Taux de glucides ≤ 16 g/ 100 g

NOTICE TECHNIQUE

L139	Mayonnaise	5 – 15 g	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3	Emballage sans noir de carbone Moutarde de Dijon Œuf 5 % minimum Sans colorant, sans conservateur Pas d'arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans saccharose Œufs issus de poules élevées en plein air Taux de glucides ≤ 3 g/ 100 g
L140	Distributeur de sauce mayonnaise légère	4 – 6 kg	Bocal avec pompe Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Dénomination "allégée en matière grasse"	
L141	Mayonnaise en flacon	800 mL – 1L	Flacon plastique Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3	
L142	Distributeur de sauce salade légère	4 – 6 kg	Bocal avec pompe Portion délivrée 10 g environ Dénomination "allégée en matière grasse" Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Avec moutarde	Sans colorant, sans conservateur Emballage sans noir de carbone Taux de glucides ≤ 6 g/ 100 g
L143	Sauce salade en bidon	4 – 6 L	Bidon plastique Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Avec moutarde	
L144	Sauce salade	5 – 15 mL	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Avec moutarde	
L145	Distributeur de moutarde de Dijon	4 – 6 kg	Bocal avec pompe Portion délivrée 10 g environ Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3	Sans conservateur, sans additif, sans colorant Emballage sans noir de carbone Taux de glucides ≤ 9 g/100 g
L146	Moutarde de Dijon en seau	4 – 6 kg	Seau Graine de moutarde de variété <i>Brassica nigra</i> ou <i>Brassica juncea</i>	
L147	Sauce barbecue	2 – 4 L	Bidon plastique Purée de tomates, sucre et vinaigre Arôme fumé Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3	Sans colorant, sans conservateur Sans sirop de glucose-fructose ou sirop de glucose Emballage sans noir de carbone Taux de glucides ≤ 45 g/ 100 g

NOTICE TECHNIQUE

L148	Sauce tomate et oignon	Boîte 3/1	Tomate 50 % minimum Oignon	Pas de culture sous serre chauffée Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans sucre ajouté HVE ou CE2
L149	Double concentré de tomate	Boîte 4/4	Tomate 99 % minimum Teneur en résidu sec 28 % minimum	Pas de culture sous serre chauffée Sans additif Taux de sel $\leq 0,5$ g/100 g
L150	Double concentré de tomate	Boîte 5/1		
L151	Sauce tomate aromatisée	Boîte 5/1	Tomates 90 % minimum Herbes aromatiques	Pas de culture sous serre chauffée Sans sucre ajouté Sans additif
L152	Pulpe de tomate au jus	Boîte 5/1	Tomate 98 % minimum	Pas de culture sous serre chauffée Sans sucre ajouté Sans additif Avec jus de tomate
L153	Sauce tomate au piment d'Espelette type "sauce basquaise"	Boîte 3/1	Tomate 30 % minimum Piment d'Espelette	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans sucre ajouté Sans exhausteur de goût Pas de tomate cultivée sous serre chauffée HVE ou CE2
L154	Harissa	Boîte 4/4	Préparation à base de piment rouge 70 % minimum (piment rouge "piquant" et frais de l'espèce <i>Capsicum annuum</i>), ail, carvi et coriandre	
L155	Câpre fine	Boîte 4/4	Calibre : 11/12 mm PNE > 50 % du PN	Taux de sel réduit
L156	Cornichon mi-fin	Boîte 5/1	Calibre : entre 40 et 59 fruits pour 1 kg égoutté Pasteurisé	
L157	Cornichon extra-fin	Boîte 5/1	Calibre : 150+ de fruits pour 1 kg égoutté Pasteurisé	Taux de sel ≤ 5 g/ 100g Aux aromates

NOTICE TECHNIQUE

L158	Ail en semoule	800g – 1,2 kg	Ail déshydraté en semoule	
L159	Clous de girofle		En sachet	
L160	Cumin moulu		Sachet Cumin <i>Cuminum cyminum</i> Linnaeus En poudre	
L161	Curry doux		Mélange pour curry doux à base de coriandre, curcuma, piment fort et ail	
L162	Raz el Hanout		Sachet En poudre Mélange de coriandre, curcuma, fenouil, fenugrec et romarin	
L163	Gingembre moulu		En sachet	
L164	Thym en feuilles mondées		En sachet	
L165	Mélange d'épices pour paëlla	100 g ± 20 g	En pot refermable Mélange d'épices pour paëlla à base de paprika, curcuma, sel, muscade, coriandre, ail, girofle, cumin, poivre, fenugrec, piment de Cayenne et cardamome	
L166	Poivre vert en saumure au naturel	Boîte 4/4	Avec ouverture facile PNE > 55 % du PN	Taux de sel < 6 g/ 100g
L167	Poivrière	10 – 25 g	Poivre gris moulu <i>Piper nigrum</i> L Saveur piquante	
L168	Poivre en dosette	0,10 – 0,20 g	Poivre gris concassé <i>Piper nigrum</i> L Saveur piquante	

NOTICE TECHNIQUE

L169	Salière de sel fin	40 - 60 g		
L170	Sel en dosette	0,6 – 0,8g		
L171	Sel fin	800g – 1,2 kg		
L172	Gros sel			
L173	Huile d'arachide	4 – 6 L	Bidon plastique Huile d'arachide 100 % raffinée et non hydrogénée	Emballage sans noir de carbone Indice de peroxyde ≤ 5 meq/ kg
L174	Huile pimentée pour pizza	2 – 4 mL	Boîte distributrice de dosettes Condiment à base d'huile d'olive vierge extra et d'extrait naturel de piment de Cayenne	
L175	Vinaigre balsamique de Modène IGP	800 mL – 1,2 L	Bouteille Acide acétique 6 % minimum	Bouteille en verre
L176	Vinaigre de Xérès AOP		Bouteille Acétique 7 % minimum Alcool résiduel ≤ 3 %	
L177	Vinaigre de vin rouge au jus de framboise		Bouteille Acétique 7 % minimum Alcool résiduel $\leq 1,5$ % Jus de framboise 4 % minimum	
L178	Vinaigre de vin	1,2 – 1,7 L	Bouteille plastique Acétique 6 % minimum Alcool résiduel $\leq 1,5$ %	Sans conservateur Emballage sans noir de carbone
L179	Mélange aromatique de sauce soja et d'extrait de viande de bœuf type "viandox"	500 g – 1 kg		Sans exhausteur de goût Sans sucre ajouté Bouteille avec bec verseur Emballage sans noir de carbone
L180	Sauce pimentée rouge type "tabasco"	40 – 60 mL	A base de vinaigre et de piment rouge 10% minimum	

NOTICE TECHNIQUE

L181	Spécialité de pomme et fraise en gourde	70 – 110 g	Fruits 80 %minimum Maximum 16,8 ° Brix	Pas d'arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement HVE ou CE2
L182	Compote de pomme et banane allégée en sucre en gourde	90 g ± 20 g	Fruits 85 % minimum Maximum 16,8 ° Brix	HVE ou CE2
L183	Compote de pomme allégée en sucre	Boîte 5/1	Pomme 95 % minimum Maximum 16,8° Brix Pas d'arôme	HVE ou CE2
L184	Compote de poire allégée en sucre en coupelle	80 – 120 g	Coupelle avec ouverture facile, numéro de lot et DDM Fruits 80 % minimum Maximum 16,8° Brix	Poires Williams HVE ou CE2
L185	Compote de pomme allégée en sucre en coupelle		Coupelle avec ouverture facile, numéro de lot et DDM Fruits 95 % minimum Maximum 16,8 ° Brix	HVE ou CE2
L186	Compote de pomme et banane allégée en sucre en coupelle		Coupelle avec ouverture facile, numéro de lot et DDM Fruits 80 % minimum Maximum 16,8 ° Brix	
L187	Compote de pomme et ananas allégée en sucre en coupelle			
L188	Compote de pomme et cassis allégée en sucre en coupelle			
L189	Griotte Amarena au sirop léger ou "fruits préservés"	Boîte 3/1	Griottes entières, équeutées et dénoyautées PNE > 50 % du PN	Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement
L190	Ananas en tranches entières au sirop léger ou "fruits préservés"	Boîte A10	Calibre : entre 60 et 70 tranches PNE > 60 % du PN	Taux de glucides ≤ 15 g/ 100g

NOTICE TECHNIQUE

L191	Mélange de fruits du verger au sirop léger ou "fruits préservés"	70 – 110 g	Coupelle avec ouverture facile, numéro de lot et DDM Minimum 4 variétés de fruits 13 à 18° Brix PNE > 55 % du PN	HVE ou CE2
L192	Cocktail de fruits au sirop léger ou "fruits préservés"	Boîte 5/1	Minimum 4 variétés de fruits 18° Brix maximum PNE > 55 % du PN	
L193	Mirabelles dénoyautées au sirop léger ou "fruits préservés"		Entières, équeutées 14 à 17 ° Brix PNE > 60 % du PN	
L194	Pêches en oreillons au sirop léger ou "fruits préservés"		Maximum 18° Brix PNE > 55 % du PN	
L195	Poire Williams en demi-fruits au sirop léger ou "fruits préservés"		Maximum 18° Brix PNE > 50 % du PN	
L196	Crème dessert au chocolat	Boîte 5/1	Prêt à consommer Lait écrémé 60 % minimum Chocolat en poudre 2 % minimum	Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Taux de sucres réduit
L197	Crème dessert au caramel		Prêt à consommer Lait écrémé 60 % minimum Caramel 3 % minimum	
L198	Crème dessert façon créole		Prêt à consommer Lait écrémé 50 % minimum rhum orange	
L199	Crème dessert praliné		Prêt à consommer Lait écrémé 70 % minimum	
L200	Crème dessert à la vanille		Prêt à consommer Lait 60 % minimum	Extrait de vanille Taux de sucres réduit

NOTICE TECHNIQUE

L201	Crème dessert au café au lait	Boîte 5/1	Prêt à consommer Lait entier 70 % minimum Extrait de café soluble	Taux de sucres réduit
L202	Crème dessert caramel en coupelle	100 - 150 g	Coupelle avec ouverture facile, numéro de lot et DDM Lait entier 70 % minimum Caramel 3 % minimum	Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Taux de sucres réduit
L203	Crème dessert au chocolat en coupelle		Coupelle avec ouverture facile, numéro de lot et DDM Lait entier 70 % minimum Chocolat en poudre 5 % minimum	
L204	Crème dessert à la vanille en coupelle		Coupelle avec ouverture facile, numéro de lot et DDM Lait entier 70 % minimum	Extrait de vanille Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Taux de sucres réduit
L205	Madeleine au chocolat avec pépites de chocolat	20 - 40 g	Sachet fraîcheur de 2 madeleines avec numéro de lot et DDM Pépites de chocolat 5 % minimum Œufs entiers	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" Œufs issus de poules élevées en plein air Limitation du nombre d'additifs
L206	Gâteau moelleux au cœur cacao type "Pompon"	30 - 50 g	Gâteau rond avec une pâte cacaotée au centre Œufs entiers	
L207	Brownie	20 - 40 g	Gâteau rond ou rectangulaire avec pépites de chocolat Sachet fraîcheur avec numéro de lot et DDM Œufs entiers Noisettes concassées 1 % minimum	
L208	Sablé à la noix de coco type "sablé de Retz"	10 - 30 g	Sachet fraîcheur de 2 biscuits avec numéro de lot et DDM Farine de blé 50 % minimum Noix de coco 5 % minimum	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans colorant, sans conservateur
L209	Mini cake fourré à l'abricot	20 - 40 g	Sachet fraîcheur avec numéro de lot et DDM Purée d'abricot 3 % minimum	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Limitation du nombre d'additifs Œufs issus de poules élevées en plein air

NOTICE TECHNIQUE

L210	Biscuit type "petit beurre" emballé par 2	10 - 30 g	Sachet de 2 pièces avec ouverture facile, numéro de lot et DDM Farine de blé Beurre 10 % minimum Œufs entiers frais	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Œufs issus de poules élevées en plein air Sans colorant Sans conservateur Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement
L211	Galette pur beurre	10 – 20 g	Sachet de 2 galettes avec numéro de lot et DDM Farine de blé 50 % minimum Beurre 10 % minimum	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Limitation du nombre d'additifs Sans conservateur
L212	Biscuit type petit beurre recouvert d'une fine tablette de chocolat au lait type "petit écolier"	20 – 30 g	Sachet fraîcheur de 2 biscuits avec numéro de lot et DDM Farine de blé 50 % minimum Beurre 10 % minimum	
L213	Gaufrette à la vanille	20 – 30 g	Sachet fraîcheur de 2 gaufrettes avec numéro de lot et DDM	
L214	Biscuit en forme cigarette	1 – 1,5 kg		
L215	Palet breton emballé individuellement	10 – 20 g	Sachet d'une pièce avec ouverture facile, numéro de lot et DDM Beurre 10 % minimum Œufs entiers Sans huile de palme	Œufs issus de poules élevées en plein air Sans colorant Sans conservateur
L216	Palet breton emballé par 2	20 - 40 g	Sachet de deux pièces avec ouverture facile, numéro de lot et DDM Beurre 10 % minimum Œufs entiers Sans huile de palme	
L217	Nougat tendre aux amandes	10 - 30 g	Sachet fraîcheur avec ouverture facile, numéro de lot et DDM Produit sous forme de barre rectangulaire blanc cassé avec des amandes insérées 5 % minimum	Œufs issus de poules élevées en plein air Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Miel

NOTICE TECHNIQUE

L218	Nappage au chocolat	1 – 1,5 kg	Flacon Liquide épais, marron foncé et goût typique du chocolat Chocolat en poudre 5% minimum	Sans sirop de glucose-fructose Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement
L219	Nappage au caramel	1 – 1,5 kg	Flacon Liquide épais, marron clair et goût typique du caramel Caramel 20 % minimum	
L220	Arôme vanille	75 cl – 1,2 L	Bouteille	Vanille de Madagascar
L221	Levure sèche instantanée	400 - 600 g	Conditionné sous vide en sachet <i>Saccharomyces cerevisae</i>	pH 4-6
L222	Pignon de pin	800 g – 1,2 kg	Pignon décortiqué et pelé Catégorie I	
L223	Noisette décortiquée		Noisette décortiquée et dépelliculée Catégorie I Calibre minimal : 9 mm	
L224	Amande blanchie effilée			Epaisseur 0,7 à 0,9 mm Certification "Bee friendly" ou équivalent
L225	Raisin sec brun		Catégorie I Calibre : 241 - 340 fruits pour 100 g Variété Sultanine Sans pédicelle	Sans huile de coton ni huile de palme
L226	Pruneaux dénoyautés		Pruneaux dénoyautés mécaniquement Obtenus par séchage de prunes d'Ente (<i>Prunus domestica</i> L)	IGP
L227	Abricot sec		Catégorie I Dénoyautés Calibre 3 : 121-140 fruits / kg	Sans conservateur

NOTICE TECHNIQUE

L228	Palets de chocolat noir	4 – 6 kg	Cacao : 40 % minimum	Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement
L229	Farine de blé T55	1 kg	Sac papier Protéines ≥ 9 g /100 g	Riche en fibres ≥ 3 g/ 100 g Sans traitement de stockage Cultivé, transformé et conditionné dans un même pays Diminution de l'usage des produits phytosanitaires de synthèse
L230	Cinsault rosé IGP Oc	4 – 6 L	Aire de production : Languedoc Rousillon Monocépage	
L231	Merlot rouge IGP Oc		Aire de production : Languedoc Rousillon Monocépage : 100 % Merlot noir	
L232	Sauvignon blanc IGP Oc		Aire de production : Languedoc Rousillon Monocépage : 100 % Sauvignon	
L233	Vin rouge en BIB	8 – 12 L		
L234	Vin blanc en BIB			
L235	Sirop de grenadine	800 mL – 1,2 L	Bouteille PET	Sans sirop de glucose-fructose Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement
L236	Sirop de fraise			
L237	Sirop de citron			
L238	Sirop de menthe			Sans sirop de glucose-fructose Arôme naturel de menthe
L239	Gousses de vanille	70 – 100 g	<i>Vanilla planifolia Andrews</i> ou <i>Vanilla tahitensis</i>	Vanille bourbon
L240	Lait de coco	Boîte 1/2	Avec ouverture facile Liquide pâteux blanc à blanc crème préparé à base d'extrait de noix de coco 80 % minimum	Pourcentage d'eau minimum 10 %

NOTICE TECHNIQUE

L241	Jus d'orange ABC	10 – 30 cl		A base de jus concentré Teneur en fruit 50% minimum
L242	Jus de pomme ABC			
L243	Jus multifruits ABC			
L244	Pousse de bambou en tranches	Boîte A10	Pousse de bambou, eau, sans sel ajouté	
L245	Pétales de blé au chocolat	20 - 40 g	Paquet individuel avec ouverture facile, numéro de lot et DDM Chocolat 5 % minimum	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Graisse végétale non hydrogénée Sans sirop de glucose-fructose Taux de sucres réduit
L246	Filet de saumon à l'oseille et pâtes	250 - 350 g	Réchauffable au micro-ondes dans son emballage d'origine Pâtes 20 % minimum Saumon 10 % minimum	Sans colorant Sans conservateur Sans sucre ajouté Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Graisse végétale non hydrogénée Emballage sans noir de carbone
L247	Poisson sauce beurre blanc et riz		Réchauffable au micro-ondes dans son emballage d'origine Riz précuit 30 % minimum Filet de poisson type merlu blanc 10 % minimum	
L248	Pâtes à la bolognaise		Réchauffable au micro-ondes dans son emballage d'origine Pâtes 30 % minimum Viande de bœuf cuite 5 % minimum Tomate 5 % minimum	
L249	Café moulu 100 % Arabica	800 g – 1,2 kg	100 % Arabica	Conditionné dans un paquet avec valve Caféine $\geq 1,30$ %
L250	Café moulu 100 % Arabica	200 - 300 g		

NOTICE TECHNIQUE

L251	Café moulu 100 % Robusta	800 g – 1,2 kg	100 % Robusta	
L252	Café moulu 50 % Arabica 50 % Robusta	200 - 300 g	50 % Arabica et 50 % Robusta	
L253	Café moulu 70 % Arabica 30 % Robusta	800 g – 1,2 kg	70% Arabica et 30 % Robusta	
L254	Café en grains 100 % Arabica	800 g – 1,2 kg	100 % Arabica	
L255	Café soluble en dosette	2 – 4 g	Dose dans un sachet avec ouverture, numéro de lot et DDM 100 % Arabica	Café obtenu par cryogénisation Caféine $\geq 2,2$ %
L256	Café soluble	150 - 250 g	Pas de bocal en verre 20 % Arabica et 80 % Robusta	Café obtenu par cryogénisation Caféine $\geq 0,7$ %
L257	Poudre lactée au cacao maigre	15 - 25 g	Dosette avec ouverture facile, numéro de lot et DDM Cacao maigre en poudre ≥ 15 %	Poudre de lait écrémé Taux de glucides ≤ 70 %
L258	Préparation pour boisson instantanée de chocolat	800 g – 1,2 kg	Sachet avec ouverture facile Chocolat en poudre $\geq 50\%$	Cacao issu du commerce équitable
L259	Préparation en poudre pour boisson au chocolat lacté		Sachet avec ouverture facile Chocolat en poudre 50 % minimum dont 30 % minimum de cacao	
L260	Lait demi écrémé en poudre	15 - 25 g	14 % MG maximum	
L261	Lait demi écrémé en poudre	4 – 6 kg		
L262	Lait demi écrémé en poudre	400 – 600 g	Sachet avec ouverture facile 14 % MG	

NOTICE TECHNIQUE

L263	Velouté déshydraté d'asperges	700 g- 1 kg	En poudre Asperge ≥ 4 % Sans E551 Sans exhausteur de goût E621	Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans sucre ajouté Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3
L264	Bouillon de volaille déshydraté	600 g – 1 kg	En poudre Note aromatique : viande Graisse et viande de volaille 4 % minimum	Sans E551 Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans exhausteur de goût Sans sucre ajouté
L265	Préparation déshydratée à base d'ail et de persil pour couronnement de légumes		En poudre Notes aromatiques : ail, persil Ail 5 % minimum Persil 2 % minimum	
L266	Fond brun lié déshydraté		En poudre Notes aromatiques : viande, herbes, alliacé Viande de bœuf	
L267	Fond de volaille lié déshydraté		En poudre Notes aromatiques : viande, rôti, alliacé Graisse et viande de volaille 4 % minimum	
L268	Fumet de crustacé déshydraté		En poudre Crustacés et extraits de crustacés 10 % minimum	
L269	Jus d'agneau déshydraté		En poudre Note aromatique : viande, alliacé Viande d'agneau	
L270	Jus de rôti de bœuf déshydraté		En poudre Note aromatique : viande, alliacé Viande de bœuf	
L271	Purée déshydratée en granulée au lait entier	1 - 2 kg	En granulés Mise en œuvre à chaud Teneur en sel du produit déshydraté 3% maximum Lait entier en poudre 5 % minimum	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans sucre ajouté Limitation du nombre d'additifs
L272	Purée déshydratée en granulée au lait écrémé	4 - 6 kg	En granulés Mise en œuvre à chaud Lait écrémé en poudre 5 % minimum	

NOTICE TECHNIQUE

L273	Flocons de pomme de terre	4 - 6 kg	Teneur en sel 1 % maximum Pomme de terre déshydraté 99 % minimum	Pas d'arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Limitation du nombre d'additifs
L274	Sauce beurre blanc déshydratée	600 g – 1 kg	En poudre	Sans E551 Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans exhausteur de goût Sans sucre ajouté
L275	Sauce aux champignons déshydratée		En poudre Note aromatique : champignon, oignon Champignon 3 % minimum	
L276	Sauce type forestière déshydratée		En poudre Notes aromatiques : champignon Champignons dont bolet et cèpe 3 % minimum	
L277	Sauce hollandaise déshydratée		En poudre Notes aromatiques : beurré, citron	
L278	Sauce Madère déshydratée		En poudre Note aromatique : vin de Madère Arôme naturel de vin de Madère	
L279	Sauce type marchand de vin déshydratée		En poudre Note aromatique : vin rouge, tomate Extrait de vin rouge	
L280	Sauce aux poivres déshydratée		En poudre Notes aromatiques : poivre, crème Poivres noir, vert et blanc 2 % minimum	
L281	Sauce tomate provençale déshydratée		En poudre Notes aromatiques : provençal, tomate Tomate 30 % minimum	
L282	Sauce type tomato grill déshydratée		En poudre avec marquants Note aromatique : tomate, plantes aromatiques Tomate 30 % minimum	

NOTICE TECHNIQUE

L283	Fond brun clair déshydraté	600 g – 1 kg	En poudre Notes aromatiques : viandé, rôti, alliacé Viande et graisse de volaille 2 % minimum	Sans E551 Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans exhausteur de goût Sans sucre ajouté
L284	Sauce béarnaise déshydratée		En poudre avec marquants Notes aromatiques : estragon, échalote Jaune d'œuf	
L285	Sauce chasseur déshydratée		En poudre Note aromatique : viandé, champignon, tomate Champignon 5% minimum	
L286	Préparation déshydratée pour mousse au chocolat	800 g – 1,2 kg	Pour 100 rations minimum Chocolat en poudre 50 % minimum	Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Limitation du nombre d'additifs
L287	Préparation déshydratée pour mousse au café		Pour 100 rations minimum Extrait de café 3 % minimum	
L288	Préparation déshydratée pour mousse au chocolat blanc		Pour 85 rations minimum chocolat blanc 5 % minimum	
L289	Préparation déshydratée pour mousse à la noix de coco		Pour 100 rations minimum Noix de coco râpée 5 % minimum	
L290	Huile d'olive vierge extra	4 - 6 L	Bidon en matière plastique	Emballage 100 % recyclable et/ ou éco-conçu Emballage sans noir de carbone
L291	Huile d'olive vierge extra	80 cl – 1,2 L	Bouteille en matière plastique	
L292	Huile de tournesol	4 - 6 L	Bidon en matière plastique Huile de tournesol 100 % raffinée Sans additifs	Indice de peroxyde ≤ 5 mEq O ₂ / kg Emballage sans noir de carbone
L293	Huile de tournesol	80 cl – 1,2 L	Bouteille en matière plastique ou tetrapak Huile de tournesol 100 % raffinée Sans additifs	

NOTICE TECHNIQUE

L294	Manchons de canard confits	Boîte 5/1	Graisse de canard Manchon de canard confit 60 % minimum Stérilisé	Canard né, élevé et abattu dans un même pays Sans colorant Sans conservateur Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement
L295	Céréales et fruits secs	1,5 – 2,5 kg	Mélange de céréales type avoine, maïs et blé	
L296	Farine de blé T55	20 – 30 kg	Sac papier Protéines ≥ 9 g /100 g	Riche en fibres ≥ 3 g/ 100 g Sans traitement de stockage Diminution de l'usage des produits phytosanitaires de synthèse
L297	Mayonnaise en seau	4 – 6 L	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3	Emballage sans noir de carbone Moutarde de Dijon Œuf 5 % minimum Sans colorant, sans conservateur Pas d'arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans saccharose Œufs issus de poules élevées en plein air Taux de glucides ≤ 3 g/ 100 g
L298	Fusilli ou torti tricolore	4 – 6 kg	Pâtes alimentaires de qualité supérieure nature/ tomate/ épinards Tomate 3 % minimum Epinard 1 % minimum	Taux de casse autorisé 5 % maximum HVE ou CE2
L299	Farfalle		Semoule de blé dur de qualité supérieure	HVE ou CE2
L300	Farfalle aux œufs		Semoule de blé dur de qualité supérieure Œufs frais 10 % minimum	Œufs issus de poules élevées en plein air HVE ou CE2
L301	Harissa	55 - 85 g	Préparation à base de piment rouge 70 % minimum (piment rouge "piquant" et frais de l'espèce <i>Capsicum annuum</i>), ail, carvi et coriandre	Emballage 100 % recyclable et/ou éco-conçu
L302	Farine de maïs	4 - 6 kg	Amidon obtenu à partir de maïs	Humidité 14 % maximum
L303	Jus de citron ABC	60 - 80 cl		
L304	Sauce soja	800 mL – 1,2 L	Sauce à base de soja	

NOTICE TECHNIQUE

L305	Corned beef	150 - 250 g	En boîte Agglomération de morceaux cuits de bœuf maigre et gelée salée Viande de boeuf cuit ≥ 98 %	Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans nitrite
L306	Biscuit type "boudoir"	2 – 2,5 kg	Sachet fraîcheur avec numéro de lot et DDM Œufs frais 10 % minimum	Œufs issus de poules élevées en plein air Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement
L307	Noix de coco râpée	800g – 1,2kg	Sachet Fines particules	Humidité 4 % maximum Noix de coco récoltées par moyen humain
L308	Chapelure brune	800g – 1,2kg	En sachet Produit de couleur brune obtenu par broyage de pain ou de biscotte	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans sucre ajouté
L309	Levure chimique	800g – 1,2kg	Boîte Levure en poudre	Pouvoir levant immédiat à la cuisson et différé au repos avant cuisson
L310	Jus de veau lié déshydraté	600 g – 1 kg	En poudre Note aromatique : viandé, alliacé Viande de veau 2 % minimum	Sans E551 Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans exhausteur de goût Sans sucre ajouté
L311	Fumet de poisson déshydraté		En poudre Notes aromatiques : poisson, alliacé, vin blanc Poisson 5 % minimum	
L312	Emincé de poulet et riz façon indienne	250 - 350 g	Réchauffable au micro-ondes dans son emballage d'origine Riz précuit 20 % minimum Viande de poulet précuite 10 % minimum Légumes type oignons, poivrons, courgette, carotte 5 % minimum Epices dont curry	Sans colorant Sans conservateur Sans sucre ajouté Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Graisse végétale non hydrogénée Emballage sans noir de carbone Viande né, élevé et abattu dans un même pays
L313	Blanquette de veau et riz		Réchauffable au micro-ondes dans son emballage d'origine Riz précuit 30 % minimum Viande de veau précuite 10 % minimum Légumes type carotte, champignon 5 % minimum	

NOTICE TECHNIQUE

L314	Lasagne bolognaise	250 - 350 g	Réchauffable au micro-ondes dans son emballage d'origine Viande de bœuf cuite 5 % minimum Pâte précuite 5 % minimum Tomate 5 % minimum Gratiné à l'emmental	Sans colorant Sans conservateur Sans sucre ajouté Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Graisse végétale non hydrogénée Emballage sans noir de carbone Viande né, élevé et abattu dans un même pays
L315	Hachis parmentier pur bœuf		Réchauffable au micro-ondes dans son emballage d'origine Pomme de terre cuite 30 % minimum Viande de bœuf crue et précuite 10 % minimum	
L316	Saucisse cocktail	Boîte 4/4	Petites saucisses de porc fumées et épicées dans un jus légèrement salé Sans viande séparée mécaniquement PNE > 60 % du PN	Sans arôme ou présence d'"arômes naturels de" uniquement Sans nitrite Taux de sel ≤ 1 g/ 100g
L317	Flocons d'avoine	400 - 600 g	Petits flocons	Flocons d'avoine complète
L318	Tomato ketchup en flacon	450 - 700 g	Flacon plastique Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 110 g de tomates fraîches pour 100 g minimum	Sans colorant, sans conservateur Pas d'arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Pas de tomate cultivée sous serre chauffée Emballage sans noir de carbone Taux de glucides ≤ 27 g/ 100 g
L319	Mini cake fourré au cacao	20 - 40 g	Sachet fraîcheur avec numéro de lot et DDM Cacao 3 % minimum	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Limitation du nombre d'additifs Œufs issus de poules élevées en plein air
L320	Pétale de blé sans sucre	400 - 600 g		