

NOTICE TECHNIQUE

	<i>Pains, viennoiseries et autres produits de boulangerie/pâtisserie</i>				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Hervé Anger		
	Approbateur	Référent qualité	VEC Charles-Arnaud De Broucker ou Solenn Le Quilleuc		
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie Le cour Grandmaison		

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de pains cuits et de viennoiseries cuites, et de divers produits de boulangerie/pâtisserie en conservation à température ambiante ou réfrigérée.

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

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

2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

Les produits fournis par le titulaire satisfont :

- à la réglementation en vigueur ;
- au *Code des usages de la viennoiserie française* – Décembre 2013 ;
- au *Codes d'usages et Répertoire des Biscuits et Gâteaux de France* ;
- au cahier des charges de la farine Label Rouge T65 ;
- aux dispositions de la présente notice technique ;
- à l'accord collectif de réduction du sel dans le pain signé en mars 2022 et ses éventuelles évolutions.

3. DÉFINITIONS

Le titulaire fournit du pain, des viennoiseries et des produits de boulangerie/pâtisserie frais selon la liste des articles spécifiés au paragraphe 5.

Lorsque le critère pain de tradition française est mentionné, il s'applique au sens du décret n°93-1074 du 13 septembre 1993 modifié pris pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 en ce qui concerne certaines catégories de pains.

Fermentation lente : ou pousse lente, est une technique de préparation de pâte qui consiste à faire lever la pâte très lentement après pétrissage. Pour cela, on ne met que très peu de levure dans la préparation et on laisse lever la pâte au réfrigérateur pendant 24h à 72h. Cette technique permet d'obtenir une pâte plus légère, plus digeste et avec plus de saveurs.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

4.1. Conditions de production

Une démarche HACCP doit être mise en place.

4.1.1. Matières premières

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

4.1.2. Transformation

Le pain est préparé exclusivement par cuisson de la pâte obtenue par pétrissage d'un mélange composé dans les proportions convenables de farine panifiable, d'eau potable, de sel de cuisine de qualité saine, loyale et marchande, d'un agent de fermentation.

Le pain ne peut provenir que de la cuisson d'une pâte fraîche

Le pain n'est pas issu de la décongélation d'un pain cuit.

Pour le pain, les produits livrés conservent des qualités organoleptiques satisfaisantes pendant au moins 24 heures.

Pour la viennoiserie, les produits livrés conservent des qualités organoleptiques (croustillants, moelleux...) satisfaisantes pendant au moins 12 heures.

4.2. Caractéristiques qualitatives

Caractéristiques organoleptiques et défauts :

Les produits doivent avoir une qualité organoleptique constante.

Pour cela, les défauts liés à la fabrication doivent être détectés et corrigés : aspect extérieur, développement, volume, aspect de la mie, odeur et saveur.

Le fabricant doit s'assurer pour chaque fabrication du respect des températures, de la durée du pétrissage et de la fermentation et de l'application des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

Pour les pains :

Un développement régulier sur toute la surface.

Une croûte lisse et dorée relativement sèche et croustillante ; la partie inférieure plus terne mais non brûlée ni salie ; croûte sonore au choc du doigt, qui résiste à la pression de la main.

Une mie fine, souple, bien aérée, adhérente à la croûte avec des alvéoles de taille normale, assez irrégulières, d'aspect nacré, aux parois fines ; élasticité de la mie après pression du doigt, reprise de sa position première ; odeur et goût agréables, sans odeur de levure.

4.3. Critères analytiques applicables

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

Pour les produits à base de sésame, la détection de l'oxyde d'éthylène doit être intégrée au plan de contrôle matière première.

Pour les produits à base de pavot, la détection et la quantification de la teneur en alcaloïdes opioïdes doivent être intégrées au plan de contrôle matière première.

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, 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 de conformité Les pourcentages et quantités sont exprimées sur le produit fini	Critères cibles Nombre d'additif limité
1	Petit pain de tradition	45 g - 55 g	Ingrédients impératifs : farine de blé tradition T65 eau, sel, levain et/ou levure Sel : 1,4 g /100 g maximum	Farine Label Rouge (ou équivalent) Sel : 1,2 g /100 g maximum Fermentation lente au levain Cuisson sur sole
2	Petit pain serviette type « craquelin »	45 g- 55 g	De forme rectangulaire, doré et fariné sur le dessus Ingrédients impératifs : farine de blé, semoule de blé dur graine de lin brun, graine de tournesol	Aspect rustique. Crouste fine et craquante, Graine de lin brun 8%
3	Petit pain serviette type « forêt noire »	45 g- 55 g	De forme rectangulaire Ingrédients impératifs : farine de blé, graines de tournesol, graines lin brun, graines de lin jaune - seigle	Graines 15% minimum
4	Petit pain BIO	50 g - 70 g	Produit issu de l'Agriculture Biologique Ingrédients impératifs : farine de blé T80, eau, sel, levain et/ou levure Sel : 1,4 g /100 g maximum	Sel : 1,2 g /100 g maximum Cuisson sur sole Type de fermentation
5	Pain pour sandwich (demi-baguette) de tradition française	110 g - 150 g	Ingrédients impératifs : farine de blé tradition T65, eau, sel, levain et/ou levure Sel : 1,4 g /100 g maximum	Farine Label Rouge (ou équivalent) Levain Cuisson sur sole Type de fermentation
6	Baguette de tradition française	250 g	Ingrédients impératifs : farine de blé tradition T65, eau, sel, levain et/ou levure Sel : 1,4 g /100 g maximum	Farine Label Rouge (ou équivalent) Teneur en oméga 3 $\geq 0,4\%$ Sel : 1,2 g /100 g maximum Cuisson sur sole Type de fermentation
7	Baguette bio	200 g - 250 g	Ingrédients impératifs : farine de blé, eau, sel, levain et/ou levure Sel : 1,4 g /100 g maximum	Farine de tradition française T65 Farine Label Rouge (ou équivalent) Cuisson sur sole Sel : 1,2 g /100 g maximum

NOTICE TECHNIQUE

				Type de fermentation
8	Pain de campagne tranché	400 g -500 g	Ingrédients impératifs : farine de blé, farine de seigle, eau, sel, levain et/ou levure Sel : 1,3 g /100 g maximum	Farine de tradition française T65, Levain Fermentation lente Cuisson sur sole Type de fermentation
9	Croissant pur beurre	50 g - 60 g	Ingrédients impératifs : Farine de blé, eau, beurre 20 % minimum, sucre, levure, sel.	Beurre AOP Beurre 27 % minimum
10	Mini croissant pur beurre	20 g - 30 g	Ingrédients impératifs : Farine de blé, eau, beurre 20% minimum, sucre, levure, sel.	Beurre AOP
11	Pain au chocolat pur beurre	60 g - 70 g	Ingrédients impératifs : Farine de blé, eau, beurre 20 % minimum, sucre, levure, sel, chocolat 8 % minimum Sur base de pâte à croissant 2 barres de chocolat	Beurre AOP Beurre 24 % minimum Chocolat 12 % minimum
12	Mini pain au chocolat pur beurre	20 g - 30 g	Ingrédients impératifs : Farine de blé, eau, beurre 20% minimum, sucre, levure, sel, chocolat 10% minimum	Beurre AOP Chocolat 14% minimum
13	Pain aux raisins pur beurre	90 g - 120 g	Ingrédients impératifs : farine de blé, beurre 20% minimum, raisins secs 10 % minimum, crème pâtissière, sucre, œuf, levure, sel	Raisins sec 24 % minimum Beurre AOP Sans additifs
14	Mini pain aux raisins pur beurre	20 g - 30 g	Ingrédients impératifs : farine de blé, beurre, raisins secs, crème pâtissière, sucre, œuf, levure, sel	Raisins sec 24 % minimum Beurre AOP
15	Brioche individuelle au sucre	50 g - 60 g	Ingrédients impératifs : Farine de blé, beurre et/ou matières grasses végétales, œufs, sucre, levure	Pur beurre Beurre 10 % minimum Œufs de poules élevées en plein air
16	Mini brioche au sucre	30 g - 40 g	Ingrédients impératifs : Farine de blé, beurre et/ou matières grasses végétales, œufs, sucre, levure	Pur beurre Beurre 10 % minimum Œufs de poules élevées en plein air

NOTICE TECHNIQUE

17	Sandwich à la mozzarella	250 g-320 g	Ingrédients impératifs : pain baguette, mozzarella, tomate, huile d'olive,	Pesto, olives noires dénoyautées Conditionné en sac pour sandwich type kraft
18	Sandwich au poulet et crudités	250 g-320 g	Ingrédients impératifs : pain baguette, poulet, salade, tomate, sauce mayonnaise	Conditionné en sac pour sandwich type kraft
19	Sandwich type pain bagnat au thon et crudités	300 g-400 g	Ingrédients impératifs : pain bagnat, thon, tomate, œuf dur, salade, olive, sauce mayonnaise	Conditionné en sac pour sandwich type kraft
20	Plaque de pizza à l'emmental	1 kg- 1.5 kg	Ingrédients impératifs : farine de blé, levure, sauce tomate, emmental,	Farine de tradition française T65
21	Brioche des rois cuite aux fruits confits	700 g- 900 g	Ingrédients impératifs : farine de blé, levure, œuf, beurre, sucre, fruits confits Façonnage classique type couronne avec décor, une fève apte au contact alimentaire incluse et une couronne dorée neutre pour chaque galette	Décor : fruits confits et grains de sucre Fruits confits 17% minimum, fleur d'oranger, Œufs de poules élevées en plein air
22	Galette des rois cuite pur beurre à la frangipane	1.2 kg- 1.4 kg	Ingrédients impératifs : farine de blé, amande en poudre œuf, beurre, sucre Deux abaisses de pâte feuilletée pur beurre, garni d'une préparation aux amandes, dorée et rayée , une fève apte au contact alimentaire incluse et une couronne dorée neutre pour chaque galette	
23	Gâteau individuel type « le Royal »	130 g- 150 g	Entremet au chocolat appelé aussi Trianon ou Versaillais constitué d'un mélange de poudre d'amandes, sucre, œufs d'un croustillant praliné (pralin, crêpes dentelles) étalé en fine couche tassée et d'une ganache au chocolat montée refroidi au frais	