ECONOMAT
DES

Appel d'offres ouvert

DCE n°2026/0513/EdA-DA

Fourniture de denrées alimentaires diverses de qualité reconnue au profit des maisons des hautes autorités

ANNEXE 5 AU CCP : EXIGENCES MINIMALES REQUISES POUR LES FICHES TECHNIQUES

Pour chaque produit (hors fruits et légumes frais et produits non couverts), les fiches techniques doivent *à minima* comporter les informations suivantes, rédigées en langue française à défaut une traduction de courtoisie est demandée :

- ✓ la dénomination de la denrée alimentaire, définissant le produit ainsi que son code article ;
- ✓ la liste des ingrédients ;
- ✓ tout ingrédient ou auxiliaire technologique, énuméré à l'annexe II du règlement européen - 1169/2011, ou dérivé d'une substance ou d'un produit énuméré à l'annexe II provoquant des allergies ou des intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée ;
- ✓ la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients ;
- ✓ la quantité nette de la denrée alimentaire, en volume (produit liquide) ou en masse (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide de couverture, l'indication du poids net égoutté ;
- ✓ la Date Limite de Consommation (DLC) pour les denrées périssables ou la Date de Durabilité Minimale (DDM) pour les denrées stables, correspondant aux durées totales en sortie de fabrication ;
- ✓ les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation ;
- ✓ un mode d'emploi, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire ;
- ✓ une déclaration nutritionnelle ;
- ✓ le pays d'origine ou le lieu de provenance ;
- ✓ le taux d'acides gras « trans » pour les huiles et graisses végétales, et denrées élaborées à partir d'huiles ou graisses végétales ;
- ✓ les critères microbiologiques et/ou chimiques applicables et les textes de références auxquels ils se rapportent ;
- ✓ une description du conditionnement et de l'emballage ;
- ✓ une information sur la présence ou non d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ;
- ✓ une information sur la présence ou non d'un traitement ionisant ;
- ✓ le nom (ou la raison sociale) et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire responsable de la mise sur le marché ;

- ✓ la conformité à la norme AFNOR NF V 45-074
  - ➔ pour les produits de la mer, les zones et méthodes de pêche / récolte, et de transformation ;
  - ➔ pour les produits de la mer, la simple ou double surgélation ;
- ✓ le cas échéant, les signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO)
- ✓ le numéro d'agrément sanitaire européen pour les établissements soumis à agrément au titre du règlement (CE) 853/2004 ;
- ✓ une date de réalisation de la fiche technique ;
- ✓ toutes autres informations jugées utiles par le candidat.