NOTICE TECHNIQUE

ÉCONOMAT DES ARMÉES	**Pains, viennoiseries, pâtisseries et tartes surgelées**				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Philippine Letellier	06/10/2026	Letellier
	Approbateur	Référent qualité	VEC Charles Arnaud de Broucker ou Solenn Le Quilleuc	06/10/2026	
	Valideur	Cheffe DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	06/10/2026	SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de produits à l'état surgelé
Les spécifications de la présente notice technique constituent des « critères de notation » au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre de référence.

2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

Les produits fournis par le titulaire satisfont :

- à la réglementation en vigueur en ce qui concerne les produits alimentaires ;
- à la réglementation en vigueur applicable aux matériaux mis en contact avec des denrées alimentaires et notamment compte-tenu de leur usage ;
- aux dispositions de la présente notice technique.

3. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

Les critères analytiques applicables sont ceux de la réglementation en vigueur ainsi que ceux publiés par la fédération du commerce et de la distribution (FCD).

4. 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, 10% de tolérance si pas d'indication), 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.

Lot 1 : Pains, viennoiseries, pâtisseries et tartes surgelées		
ligne	libellé AOO	Critère de notation
L12	Beignet fourré au chocolat	Sans colorant artificiel, sans conservateur Sans arôme artificiel ou toléré arôme naturel 70 à 78 % de pâte à beignet Garniture 10% minimum Fourrage pâte de cacao et pâte de noisette 5% minimum
L13	Beignet fourré à la framboise	Sans colorant artificiel, sans conservateur Sans arôme artificiel ou toléré arôme naturel Fourrage framboise dont Purée de framboise 7% minimum 70 à 75 % de pâte à beignet
L14	Brownie au chocolat	Sans colorant artificiel, sans conservateur Sans arôme artificiel ou toléré arôme naturel Chocolat 24% minimum % de chocolat noir Œufs frais entiers Brisures de noix de pécan 4% minimum % de noix de pécan
L16	Eclair chocolat	Pâte à choux aux œufs Crème pâtissière chocolat Chocolat entre 15 et 30%
L19	Gâteau basque pur beurre	Sans colorant artificiel, sans conservateur Sans arôme artificiel ou toléré arôme naturel Pâte sablée pur beurre Crème pâtissière Œufs frais entiers
L21	Mille feuilles	Trois couches de pâte feuilletée garnies de crème pâtissière
L24	Paris Brest	Sans colorant artificiel, sans conservateur Sans arôme artificiel ou toléré arôme naturel Pâte à choux garnie d'une crème pralinée 55% minimum et parsemée d'amandes effilées 3 % minimum Œufs frais entiers
L26	Tarte amandine aux poires	Poires ≥35% Crème pâtissière Pâte sablée pur beurre Tarte cuite
L27	Tarte au citron	Pâte sablée pur beurre Œufs frais entiers Garnie d'une crème au citron 40% minimum Sans colorant artificiel, sans conservateur Sans arôme artificiel ou toléré arôme naturel Sans gélatine de porc Tarte cuite
L30	Tarte chocolat prédécoupée	Pâte sablée pur beurre garnie d'un appareil au chocolat A base de beurre Chocolat noir 10% minimum Œufs frais entiers Tarte cuite
L31	Tarte citron meringuée	Pâte sablée pur beurre Œufs frais entiers Sans colorant artificiel, sans conservateur Sans arôme artificiel ou toléré arôme naturel Sans gélatine de porc

		Meringue 10% minimum Crème au citron 40% minimum Meringue talochée Tarte cuite
L32	Tarte aux fraises	Pâte sablée pur beurre Fraises ≥ 35% Crème pâtissière Œufs frais entiers Tarte cuite
L33	Tarte noix de coco	Pâte sablée pur beurre Œufs frais entiers Noix de coco 10% minimum Tarte cuite