NOTICE TECHNIQUE

ÉCONOMAT DES ARMÉES	**PRODUITS CARNÉS**				
	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 carnés 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 et aux exigences de la notice techniques ;

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), 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 19 : Viandes et Charcuteries surgelées		
ligne	libellé AOO	Critère de notation
L8	Saute d'agneau épaule	Morceaux découpés dans l'épaule (code OFIVAL 3330) d'agneau pour au moins 75%. Les 25 % de morceaux ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson (à sauter). Les unités sont parées, désossées et dégraissées avant tranchage. Assortiment constitué de morceaux approximativement cubiques de 60 g (tolérance de +/-10 g par portion). Les morceaux présentent peu de gras apparent et sont tranchés avant surgélation.
L12	Bavette aloyau bœuf maturé	Biftecks découpés dans la bavette d'aloyau (code OFIVAL 1250), affranchie de l'extrémité épaisse et issue d'un muscle élaboré d'un poids minimum de 0,8 kg. Issus de muscles frais réfrigérés. Tranches de muscles d'épaisseur uniforme, parés, épluchés, dénervés et d'un poids de 180 g (tolérance de +/-10 g). Les biftecks ouverts (dits "portefeuilles") ne doivent pas représenter plus de 10 % de la livraison totale. Viande séparée mécaniquement interdite
L16	Emincé de bœuf	Issu des pièces du globe : Tende de tranche (Code OFIVAL 1111), tranche grasse (Code OFIVAL 1120), milieu de rumsteck (Code OFIVAL 1212), gite noix PAD (Code OFIVAL 1131), sans nerfs ni tendons, ni débris de cartilages. Compléments éventuels en muscles possédant les mêmes caractéristiques de cuisson. Viande séparée mécaniquement interdite
L24	Boulette de bœuf 70% viande	Minimum 70% de préparation de viande hachée de bœuf surgelée crue - Taux de matière grasse : 15%, avec une tolérance de +/- 1% - Rapport collagène/protide : ≤ 15, avec une tolérance de +/- 3% Pièces de 30 g de forme sphérique. Viande séparée mécaniquement interdite
L25	Haché de bœuf égrené 15% MG	Viande de bœuf hachée crue, non formée (égrenée), sans sel ajouté (100% viande de bœuf). - Taux de matière grasse : 15%, avec une tolérance de +/- 1% - Rapport collagène/protide : ≤ 15, avec une tolérance de +/- 3% Viande séparée mécaniquement interdite
L27	Steak haché de bœuf 15% MG 90-110g	Viande de bœuf hachée crue, en portions, sans sel ajouté (100% viande de bœuf). Pièces de 100g (tolérance de +/-5g) - Taux de matière grasse : 15%, avec une tolérance de +/- 1% - Rapport collagène/protide : ≤ 15, avec une tolérance de +/- 3% Viande séparée mécaniquement interdite
L28	Steak haché de bœuf 15% MG 115-130g	Viande de bœuf hachée crue, en portions, sans sel ajouté (100% viande de bœuf). Pièces de 120 g (tolérance de +/-5g) - Taux de matière grasse : 15%, avec une tolérance de +/- 1% - Rapport collagène/protide : ≤ 15, avec une tolérance de +/- 3% Viande séparée mécaniquement interdite

L29	Steak haché de bœuf cru 15% MG 140-160g	Viande de bœuf hachée crue, en portions, sans sel ajouté (100% viande de bœuf). Pièces de 150 g (tolérance de +/-5g) - Taux de matière grasse : 15%, avec une tolérance de +/- 1% - Rapport collagène/protide : ≤ 15, avec une tolérance de +/- 3% Viande séparée mécaniquement interdite
L57	Merguez bœuf/mouton	Caractéristiques techniques générales (§ 2.1.4.8) : Préparation obtenue par broyage et mélange de maigre et de gras de bœuf et de mouton, embossée sous boyau naturel de mouton non coloré et étuvé, non précuite (le traitement thermique appliqué est insuffisant pour modifier à cœur l'aspect et la texture). Viande séparée mécaniquement interdite Critères qualitatifs : texture irrégulière (hachage à la grille de 4 mm minimum), avec présence de fibres de viande et de morceaux de petite taille. Goût de piment caractéristique. Critère analytiques : HPD ≤ 77% ; Lipides < 40% ; C/P ≤ 25% ; SST ≤ 2%
L60	Saucisse pur porc sous boyau naturel fumée	Caractéristiques techniques générales (§ 4.1) : Préparation obtenue par broyage et mélange de maigre et de gras de porc, embossée sous boyau naturel de porc et étuvée. Après embossage, le produit est fumé et cru. Pièces de diamètre régulier, compris entre 30 et 32 mm. Critères qualitatifs : texture irrégulière (hachage à la grille de 4 mm minimum), avec présence de fibres de viande et de morceaux de petite taille. Goût de fumée. Critères analytiques : HPD ≤ 77 % ; Lipides (rapportés à l'HPD de 77%) ≤ 40 % ; C/P ≤ 22 % ; SST (rapportés à l'HPD de 77%) ≤ 1%
L69	Cuisse poulet déjointée	Cuisse (fémur, tibia, péroné et les masses musculaires les enveloppant) de poulet blanc avec peau, avec portion de dos, sans tarse, sans croupion. Le poids de la portion de dos représente au maximum 25 % et au minimum 15% du poids total de la pièce. Le sciage s'effectue parallèlement à l'axe de la colonne vertébrale avec deux lames dont l'écartement est suffisant pour éliminer la colonne vertébrale tout en conservant une portion de dos. Non hydratée, non saumurée
L73	Escalope poulet	Poulet blanc. Filet entier (muscles pectoraux profond et superficiel), sans peau, sans os ni cartilages. Non hydraté, non saumuré
L76	Haut cuisse de poulet déjointée	Cuisse de poulet blanc avec peau, sans tarse, sans portion de dos (sectionnée ou désarticulée au niveau de l'articulation coxo-fémorale) et sans pilon (sectionné ou désarticulé au niveau de l'articulation fémoro-tibiale). Non hydratée, non saumurée
L79	Pilon de poulet	Pilon de poulet blanc avec peau, sans tarse, sans haut de cuisse (support osseux : tibia). Non hydraté, non saumuré
L90	Escalope dinde à sec	Origine anatomique : filet, sans peau, sans os, sans hématomes, entièrement paré. Filet de dinde tranché à la main, non saumuré.
L93	Paupiette dinde sans ficelle	Produit composé d'une escalope de dinde entourant une chair à saucisse à base de dinde, sans barde ni crépine.

		- Escalope : 40% minimum, ficelle exclue : PCL : 14 % minimum ; SST : 1,5 % maximum. - Farce : 60% maximum du poids total de la paupiette :HPD : 77% maximum ; Rapport C/P : 15% maximum ; Lipides (rapportés à l'HPD de 77%) : 15% maximum ; SST (rapportés à l'HPD de 77%) : 2% maximum.