NOTICE TECHNIQUE

ÉCONOMAT DES ARMÉES	**VIANDES ET CHARCUTERIE FRAICHES**				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Philippine Letellier	*PL*	*28/09/2026*
	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 frais.
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 21 : Viandes et Charcuteries fraîches		
ligne	libellé AOO	Critère de notation
L1	Jambon de pays sec désossé entier	IGP (Bayonne, Ardèche, Auvergne…)
L6	Lardons fumés	Conforme au code des usages de la charcuterie en vigueur : Poitrine de porc sans os traitée en salaison et égouttée, découennée et dégraissée, fumée, coupée en cubes de petite taille. Critères qualitatifs : sans couenne ; sans gros morceaux de gras ; sans os ni cartilages ; taille homogène ; viande de couleur rose, goût de fumée
L11	Jambon cuit avec couenne	Viande de membre postérieur de porc, dont au moins une noix de jambon, entièrement désossée, découennée, dégraissée, dénervée, traitée en salaison et cuite. Le produit avant tranchage se présente sous forme d'un bloc homogène, sans os, sans couenne. La texture est moelleuse, mais la fibre de viande est perceptible.
L15	Jambon de dinde	Bloc de forme rectangulaire régulière. Produit préparé à partir de maigre de hauts de cuisse de dinde désossés, parés, traités en salaison et cuits. Sans gras ni gelée périphérique ; limites anatomiques des muscles bien visibles, avec des teintes nuancées du rose clair au rose foncé ; sans infiltrations graisseuses importantes ; fibre de viande bien visible ; facile à trancher en tranches de bonne tenue ; absence d'exsudation du produit.
L19	Chorizo fort	Préparation obtenue par broyage, mélange, embossage sous boyau naturel et séchage de maigre et de gras de porc à laquelle a été ajoutée du piment. Pièce entière, de forme allongée, d'un diamètre supérieur ou égal à 22 mm. Présenté sans enrobage et sans fleur. Goût de piment caractéristique et prononcé ;
L21	Saucisse sèche	Qualité supérieure, éligible Egalim de préférence
L23	Rosette	Préparation obtenue par broyage, mélange, embossage sous boyau naturel (fuseau ou rosette) et séchage de maigre de coche et/ou porc charcutier et de gras de porc.
L24	Salami danois	Qualité supérieure
L26	Mortadelle 1/2 pur porc	Préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de maigre et de gras de porc, embossée sous enveloppe collagénique. Pièce de forme cylindrique, de diamètre de 110 mm à 120 mm. Le produit se présente sous forme d'une pâte homogène dans laquelle se détachent de gros morceaux apparents de maigre et de gras ; facile à couper en tranches de bonne tenue. Aromatisé avec du vin blanc sec, de l'ail et un mélange d'épices contenant du poivre moulu et en grains, du macis, de la cannelle et de la muscade, ce qui apporte un goût et une saveur caractéristiques.
L30	Terrine de campagne supérieur	Préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de maigre, d'abats (dont foie de porc≥ 15% et 20% de gorge de

		porc découennée à la mise en œuvre) et de gras de porc. Caractéristiques techniques particulières : Produit présenté démoulé, en pain de forme rectangulaire régulière, facile à trancher, sans décor, substances d'enrobage, barde ou croûte. Critères qualitatifs : texture irrégulière (hachage grossier à la grille de 6 mm), conférant un aspect marbré à la coupe, avec présence de fibres de viande et de morceaux de petite taille. Critères analytiques : HPD ≤ 78 % ; Lipides≤ 40 % ; C/P≤ 25 % ; SST≤ 2% ; Amidon ≤ 3 %