NOTICE TECHNIQUE

ÉCONOMAT DES ARMÉES	**PRODUITS DE LA MER SURGELÉS**				
	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 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.

NOTICE TECHNIQUE

Lot 3 : Produits de la mer surgelés		
ligne	libellé AOO	Critère de notation
L1	Cocktail fruits de mer	Moule : Mytilus edulis ou chilensis ou Mytilus galloprovincialis Encornet : Illex spp. Ou Loligo spp. Crevette : Penaeus spp. Parapenaeus longirostris, Solenocera crassicornis ou Parapenaeopsis stylifera ou Metapenaeus dobsoni Moule 30 à 40 % Crevettes : 15 à 30 % Têtes/ tentacules d'encornets : 20 à 30 % Anneaux de calmar : 10 à 30 % Produit composé d'un mélange de moules décoquillées cuite bien nettoyées et sans sable, d'anneaux d'encornets cuits et, de têtes et de tentacules d'encornets cuits, ou de coques cuites de taille régulière et sans sable, crevettes décortiquées cuites.
L2	Moules entières cuites 60/120 pièces/kg	Moule d'élevage : Mytilus edulis/ chilensis Moules parfaitement nettoyées : byssus retiré, barbes grattés, exemptes de sable et de crabes. Les coquilles doivent être brillantes et propres, non cassées et ouverte une fois cuites
L3	Bâton de surimi arôme crabe	20% minimum de chair de poisson Teneur en eau (masse/masse de produit fini) entre 71% et 76% Arôme : extraits naturels de crabe Autres composants spécifiés sans OGM NH3 pour 100 g de chair Quantité limitée en acide gras trans d'origine technologique conditionnement sachet ou barquette
L5	Crevettes décortiquées	IQF PUD Les queues de crevettes sont de couleur rose pâle/ orange clair. La texture de la chair est ferme et croquante. Les queues ne sont pas présentées déveinées.
L6	Brochette de poisson	Colin d'Alaska, merlu blanc, hoki Theragra chalcogramma, Merluccius hubbsi / capensis / productus, Macruronus novaezelandiae, Macruronus magellanicus MSC cube scié
L7	Darne de saumon	Salmo salar Oncorhynchus keta oncorhynchus nerka (sockeye) MSC ou ASC ou global gap IQF, Avec peau, sans queue, sans extrémité caudale
L9	Plein-filet de dorade royale avec peau sans arêtes	Sparus aurata plein filet avec peau sans arêtes
L10	Filet hoki pâné cuit	IQF Produit cuit portion de filet formé de poisson blanc. Sans arêtes, sans peau Produit cuit à cœur hoki : Gadus morhua ; Theragra chalcogramma, Merluccius hubbsi/ capensis/ Macruronus novaezelandiae ; Macruronus

		magellanicus Filet de poisson ≥ 70% (en % à la remise en œuvre) Enrobage ≤ 30 % Lipide ≤ 20 % MSC
L11	Plein-filet de bar avec peau sans arêtes	Dicentrarchus labrax plein filet avec peau sans arêtes
L13	Pavé de saumon avec peau	IQF / IWP Avec peau, sans arêtes Salmo salar Oncorhynchus keta oncorhynchus nerka (sockeye) MSC ou ASC ou global gap
L14	Saumon fumé avec intercalaire	Tranché, plaque sous vide avec intercalaire Salmo salar ASC HPD ≤ 74% , MG ≤ 18%, NaCl ≤ 3,5%, Sucres ≤ 1% Saumon totalement paré, salage sel sec, fumé au bois de hêtre, conditionné sous vide Bandes prétranchées reconstituées sur plaque sans déchet, sans peau, sans arête, sans collet, sans queue muscle brun : 5 cm maximum de la tranche Nourrit sans OGM, sans PAT