


NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	<i>Pains et viennoiseries</i>				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	<i>Mathilde Baud</i>	<i>16/03/22</i>	<i>MB</i>
	Approbateur	Référent qualité	<i>Solenn Le Quilleuc</i>	<i>25/03/22</i>	<i>SQ</i>
	Valideur	Chef DTPA	<i>Stéphanie Le cour Grandmaison</i>	<i>15/04/22</i>	<i>SCG</i>

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de pains cuits frais et viennoiseries cuites, en conservation à température ambiante.

Les spécifications de la présente notice technique constituent des « critères impératifs » au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre de référence, hormis les « critères cibles » qui correspondent à des standards souhaités.

Bien que non impératifs, les « critères cibles », constituent des éléments d'appréciation de l'offre du candidat au cours du processus d'appel d'offres.

2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

Les produits fournis par le titulaire satisfont,

- à la réglementation en vigueur ;
- au *Code des usages de la viennoiserie française* – Décembre 2013 ;
- au cahier des charges de la farine Label Rouge T65
- aux dispositions de la présente notice technique ;

3. DÉFINITIONS

Le titulaire fournit du pain frais et des viennoiseries selon la liste des articles spécifiés au paragraphe 5. Lorsque le critère pain de tradition française est mentionné, il s'applique au sens du décret n°93-1074 du 13 septembre 1993 modifié pris pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 en ce qui concerne certaines catégories de pains.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

4.1. Conditions de production

4.1.1. Matières premières

La farine de froment provient de la mouture exclusive de l'amande du grain de blé tendre, nettoyé et industriellement propre.

4.1.2. Transformation

Le pain est préparé exclusivement par cuisson de la pâte obtenue par pétrissage d'un mélange composé dans les proportions convenables de farine panifiable, d'eau potable, de sel de cuisine de qualité saine, loyale et marchande, d'un agent de fermentation.

Le pain ne peut provenir que de la cuisson d'une pâte fraîche.

Le pain n'est pas issu de la décongélation d'un pain cuit.

NOTICE TECHNIQUE

Pour le pain, les produits livrés conservent des qualités organoleptiques satisfaisantes pendant au moins 24 heures.

Pour la viennoiserie, les produits livrés conservent des qualités organoleptiques (croustillants, moelleux...) satisfaisantes pendant au moins 12 heures.

4.2. Caractéristiques qualitatives

Un développement régulier sur toute la surface.

Une croûte lisse et dorée relativement sèche et croustillante ; la partie inférieure plus terne mais non brûlée ni salie ; croûte sonore au choc du doigt qui résiste à la pression de la main.

Une mie fine, souple, bien aérée, adhérente à la croûte avec des alvéoles de taille normale, assez irrégulières, d'aspect nacré, aux parois fines ; élasticité de la mie après pression du doigt, reprise de sa position première ; odeur et goût agréables, sans odeur de levure.

Peuvent seuls être mis en vente ou vendus sous la dénomination de « pain de tradition française », « pain traditionnel français », « pain traditionnel de France » ou sous une dénomination combinant ces termes les pains, quelle que soit leur forme, n'ayant subi aucun traitement de surgélation au cours de leur élaboration, ne contenant aucun additif et résultant de la cuisson d'une pâte qui présente les caractéristiques suivantes :

1. Être composée exclusivement d'un mélange de farines panifiables de blé, d'eau potable et de sel de cuisine ;
2. Être fermentée à l'aide de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) et de levain, au sens des présentes dispositions, ou de l'un seulement de ces agents de fermentation alcoolique panaire ;
3. Éventuellement, contenir, par rapport au poids total de farine mise en œuvre, une proportion maximale de :
 - 2 % de farine de fèves ;
 - 0,5 % de farine de soja ;
 - 0,3 % de farine de malt de blé.

Les termes « tradition » et « française » doivent figurer dans la dénomination de vente pour que les dispositions ci-dessus soient applicables aux pains considérés.

4.3. Critères analytiques applicables

Les critères analytiques applicables aux produits sont définis en annexe au CCTP.

5. 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, 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

Ligne	Libellé	Critères impératifs de conformité		Critères cibles
		Poids net / tolérances (unité)	Spécifications diverses	
1	Petit pain emballé	50 à 60 g	Ingrédients impératifs : farine de blé T65 Label Rouge (ou équivalent), eau, sel, levain et/ou levure. Pousse (fermentation) pendant 12h. Cuisson dans un four rotatif. Emballé individuellement dans un film plastique.	Farine de lin Teneur en oméga 3 $\geq 0,4\%$ Sel < 1,2 g
2	Petit pain non emballé	50 à 60 g	Ingrédients impératifs : farine de blé T65 Label Rouge (ou équivalent), eau, sel, levain et/ou levure. Pousse (fermentation) pendant 12h. Cuisson dans un four rotatif.	Farine de lin Teneur en oméga 3 $\geq 0,4\%$ Sel < 1,2 g
3	Petit pain sans sel emballé	50 à 60 g	Ingrédients impératifs : farine de blé T65 Label Rouge (ou équivalent), eau, levain et/ou levure. Pousse (fermentation) pendant 12h. De forme différente du petit pain. Cuisson dans un four rotatif. Emballé individuellement dans un film plastique.	Farine de lin Teneur en oméga 3 $\geq 0,4\%$ Sel < 1,2 g
4	Petit pain tradition française	50 g +/- 10%	Ingrédients impératifs : farines de blé T65 Label Rouge Tradition (ou équivalent), eau, sel, levure et/ou levain. Pousse (fermentation) pendant 12h. Cuisson dans un four à sole.	Sel < 1,2 g
5	Petit pain aux céréales	50g +/-10%	Composition : farine de blé T65, levain, mélange de graines 15% minimum, eau, levure, sel. Cuisson dans un four à sole. Mélange de graines : minimum 4 graines différentes intérieur et en topping	Farine de blé Label Rouge Farine de lin Teneur en oméga 3 $\geq 0,4\%$ Pousse (fermentation) pendant 12h Sel < 1,2 g
6	Pain tranché aux noix	500 g +/-10%	Ingrédients impératifs : farine de blé T65, eau, cerneaux de noix hachés 13% minimum, levain, sel, levure. Cuisson dans un four à sole. Emballé dans un sac plastique ou Kraft.	Farine de blé Label Rouge Pousse (fermentation) pendant 12h Sel < 1,2 g

NOTICE TECHNIQUE

7	Croissant pur beurre	55 à 60 g	Ingrédients impératifs : Farine de blé, eau, beurre 23% minimum, sucre, levure, sel	Beurre AOP
8	Pain au chocolat pur beurre	60 à 70 g	Ingrédients impératifs : Farine de blé, eau, beurre 20% minimum, sucre, levure, sel, chocolat 8% minimum. 2 barres de chocolat	Beurre AOP
9	Pain aux raisins	80 à 100 g	Ingrédients impératifs : farine de blé, beurre, raisins secs 7% minimum, crème pâtissière, sucre, œuf, levure, sel,	Raisins sec 13% Beurre AOP Œufs issus de poules élevées en plein air. Sans additifs
10	Mini croissant pur beurre	20 à 30 g	Ingrédients impératifs : Farine de blé, eau, beurre 23% minimum, sucre, levure, sel	
11	Mini pain au chocolat pur beurre	20 à 30 g	Ingrédients impératifs : farine de blé, beurre 20% minimum, chocolat 10% minimum, sucre, levure et/ou levain, lait. 2 barres de chocolat	
12	Mini pain aux raisins	20 à 30 g	Ingrédients impératifs : farine de blé, beurre, raisins secs 13%, sucre, œuf, levure, sel,	Beurre AOP Œufs issus de poules élevées en plein air. Sans additifs
13	Petit pain BIO	50 à 70g	Ingrédients impératifs : farine de blé BIO, eau, levain BIO, sel. Cuisson dans un four à sole.	Sel < 1,2 g
14	Demi baguette de tradition française	140 à 180 g	Ingrédients impératifs : farines de blé T65 Label Rouge Tradition (ou équivalent), eau, sel, levure et/ou levain. Pousse (fermentation) pendant 12h. Cuisson dans un four à sole.	Farine de lin Teneur en oméga 3 $\geq 0,4\%$ Sel < 1,2 g
15	Pain burger sésame	70 à 90 g	Ingrédients impératifs : farine de blé, eau, levure, sel, beurre, graines de sésame. Topping graines de sésame.	Farine de blé Label Rouge (ou équivalent) Mélange trois sésames Beurre BBC (ou équivalent) Cuisson four à sole

NOTICE TECHNIQUE

				Sans améliorant
--	--	--	--	-----------------