

ANNEXE 3

SPECIFICATIONS QUALITATIVES DES DENRÉES

1. Prescriptions communes aux viandes de boeuf, veau, agneau et porc

L'achat de viande de boucherie porte sur des viandes fraîches réfrigérées conditionnées sous vide ou de 5ème gamme.

- les viandes sont issues d'animaux nés, élevés et abattus dans l'Union Européenne ;
- la viande provient d'animaux abattus dans un abattoir agréé et possédant une salle de ressuage réfrigérée ;
- la viande doit satisfaire aux critères microbiologiques définis par le règlement (CE) N° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- l'atelier de découpe doit être agréé ;
- la fourniture de viande traitée à l'attendrisseur est formellement exclue ;
- il est rappelé que la fourniture de viandes séparées mécaniquement est interdite ;
- la viande doit répondre à toutes les conditions définies par la réglementation en vigueur s'appliquant aux viandes conditionnées sous vide que ce soit au stade de l'abattage, de la préparation, de l'entreposage et du transport ;
- les viandes à rôtir sont livrées avec un degré de maturité suffisant pour assurer une bonne tendreté.

Le prestataire définit des procédures précises de contrôle pour garantir la conformité et la qualité hygiénique des viandes livrées dans son unité de production.

Il réalise selon son analyse des risques, des autocontrôles microbiologiques à la livraison.

Le prestataire doit s'assurer notamment auprès de ses fournisseurs de viandes de boucherie, qu'ils ont mis en place des procédures fiables qui garantissent le respect de la classification et les origines des viandes demandées par le syndicat de Saint Cloud.

Les farines animales (de viande ou d'os) sont interdites pour l'élevage de l'ensemble de la filière animale. Les viandes panées ont un maximum de 30 % de panure.

1.1. Prescriptions relatives aux viandes de bœuf ou toute préparation comportant de la viande bovine

Les viandes de bœuf :

- Proviennent d'animaux de **type racial** : «**VIANDE** » exclusivement suivant l'article 4, annexe 1 - de l'accord interprofessionnel sur les modalités d'application de la réglementation fixant les règles d'étiquetage de la viande bovine du 29 mai 2001, « liste des races bovines » (Toute préparation ou plat comportant de la viande bovine issue d'animaux de race laitière ou mixte est donc exclue).
- Sont au minimum conformes aux spécifications techniques N°B1-13-03 du GPEM/DA.
- Les produits des viandes bovines sont -au minimum -celles en vigueur dans la moyenne et grande distribution ou selon les accords interprofessionnels.
- Les viandes grillées ou rôties doivent être cuites "à point", c'est à dire ni trop saignantes, ni trop cuites.
- Les viandes hachées répondront à la spécification technique n° B1-12-03 du 28 janvier 2003 applicable aux viandes hachées et aux préparations de viandes hachées d'animaux de boucherie. Elles présenteront les caractéristiques suivantes :
 - viande hachée pur bœuf pouvant provenir de bovins de race laitière, 100 % muscle sans additif,
 - teneur en matière grasse < 15%,
 - rapport « collagène / protéines de viande » < 15%.

Les viandes hachées ne peuvent être préparées à partir de chutes de découpe ou de parage.

L'utilisation de viandes séparées mécaniquement (VSM) de ruminants, des muscles du cœur et des abats ainsi que l'ajout d'os sont interdits.

1.2. Prescriptions relatives aux viandes de veau

Les viandes de veau répondent à la spécification technique n° B1-14-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de veau en muscles ou pièces.

Les viandes de veau de type racial : «VIANDE » sont conformes aux spécifications suivantes :

- selon la dénomination en vigueur dans les usages français, le veau est rosé clair, la viande de veau est **100 % Label Rouge**
- les animaux ont eu une nourriture à base de lait sans adjonction aucune de graisses animales,
- la viande provient d'animaux âgés de 8 mois maximum.

1.3. Prescriptions relatives aux viandes de porc

La viande porcine répond à la spécification technique n°B1-16-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces.

Les viandes de porc sont issues **de porc Fermier et sont 100 % Label Rouge**

Le jambon est de qualité, sans couenne selon le code des usages de la charcuterie. Les produits doivent être conformes aux spécifications techniques n°B2-18-99 relatives aux charcuteries.

1.4. Prescriptions relatives aux viandes d'agneau

Les viandes d'agneau répondent à la spécification technique n° B1-15-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes d'ovins en muscles ou pièces.

Les viandes d'agneau proviennent d'animaux nés, élevés et abattus dans l'Union Européenne.

La viande de mouton est à exclure.

2. Prescriptions relatives aux viandes de volaille

Pour tout produit ou préparation comportant de la viande de volaille, l'utilisation de viande dite «séparée mécaniquement») est strictement interdite. Les viandes de volaille sont :

- issues d'animaux élevés et abattus dans l'Union Européenne exclusivement,
- des produits non saumurés.

Les plats de volaille sont **labellisés Label Rouge**.

2.1. Prescriptions relatives aux viandes de poulet, coq, pintade

La viande de volaille répond à la spécification technique n° B1-18-07 du 4 mai 2007 applicable aux viandes et aux abats de volailles, de lapins ou de cailles, en carcasses ou pièces.

Les viandes de poulet, coq, et pintade sont garanties sans alimentation contenant des O.G.M. et avec une alimentation excluant les farines de viandes et d'os.

2.2. Prescriptions relatives aux viandes de dinde

Les viandes de dinde sont issues d'animaux abattus après au moins 60 jours d'élevage et doivent être garantis :

- sans alimentation contenant des O.G.M.
- avec une alimentation excluant les farines de viandes et d'os, - ayant reçue une alimentation 100% végétale.
- **De qualité certifiée**

Rôtis de dindonneau : non saumuré.

Sautés de dinde : non saumuré, et garanti sans os et sans cartilage.

Cordons bleus :

- frais ou surgelés,
- ils ne sont pas fabriqués à partir de viande reconstituée,
- le pourcentage maximum de panure est de 25 %,
- le pourcentage maximum de matières grasses est de 10%,
- ils ne comportent pas de porc.

3. Prescriptions relatives aux poissons

Ces produits devront notamment répondre aux spécifications suivantes du GPEMDA (GEMRCN) :

- Spécification technique N°C9-01 relative au poisson congelé ou surgelé,
- Spécification technique N°C10-01 relative aux produits enrobés à base de poisson, congelés ou surgelés
- Spécification technique N°C5-89 relative aux poissons de mer et poissons d'eau douce frais

Filets de poisson

Les filets de poissons sont surgelés ou frais : le poisson frais sera proposé au moins 1 fois par cycle de menu, Les filets sont garantis sans arête et sans peau.

Dans le cas du poisson surgelé, l'emballage d'origine est de préférence en "portions" (ou "Layer pack") (c'est-à-dire que chaque couche de filet est séparée des autres par une feuille de plastique), ceci pour garantir une meilleure présentation du produit.

- contiennent au minimum 70% de chair de poisson par rapport à la totalité des ingrédients mise en œuvre par le fabricant et atteignent au minimum le rapport protéines sur lipides (rapport P/L) supérieur ou égal à 2.
- sans protéine végétale.

Ils sont obtenus à partir de filets individuels de poisson.

Ils ne sont pas obtenus à partir de :

- miettes ni de chair de poisson hachée,
- blocs de filets de poissons présentés en plaque.

4. Prescriptions relatives aux œufs et ovo produits

Omelettes : fraîches sous vide. Une liste exhaustive des produits ajoutés autre que les oeufs est remise à le syndicat.

Oeufs durs :

- pasteurisés et sous atmosphère protectrice,
- garantis sans adjonction de conservateurs chimiques,
- de calibre 63 au minimum.

5. Prescriptions relatives aux plats complets

Les ingrédients incorporés dans les plats complets doivent répondre aux prescriptions de chaque famille de produits.

6. Prescriptions relatives aux végétaux crus prêts à l'emploi

On entend par végétaux crus prêts à l'emploi : les fruits, les légumes et les herbes aromatiques ayant fait l'objet en amont de la cuisine centrale du prestataire, d'un épluchage, coupage, tranchage ou autre préparation touchant à l'intégrité du produit.

Sont également visés les végétaux qui nécessitent, avant consommation, un assaisonnement et/ou une

cuisson.

Les crudités 4èmes gamme sont :

- achetées par le prestataire non « en saucées») à l'exception du céleri rémoulade,
- consommés dans le restaurant du personnel 2 jours au moins avant leur DLC.

le syndicat refuse les végétaux crus assainis par traitement ionisant.

7. Prescriptions relatives aux conserves alimentaires appertisées

Toutes les conserves alimentaires appertisées (fruits, confiture, légumes, etc.) utilisées par le prestataire doivent notamment et au minimum être conformes aux spécifications techniques fixées ou approuvées par le GPEMDA brochure 5541-let 5541-V (GEMRCN).

Les boîtes de conserves doivent être conformes aux normes AFNOR.

Devront être refusées à la livraison :

- Les boîtes bombées (le décret du 10 février 1955 précise, article 4, que si plus de 25 % des
- boîtes d'un même lot présentent de tels défauts, ce lot doit être retourné au fabricant).
- Les boîtes becquées qui présentent une pliure sur le métal des fonds.
- Les boîtes présentant une anomalie de serti.
- Les boîtes rouillées.
- Les boîtes fortement cabossées dont les serts, la soudure ou l'agrafage du corps peuvent
- céder et présenter des micros fuites.
- Les boîtes ne présentant pas de garantie de salubrité suffisantes.
- Les boîtes rejetées doivent être enlevées par le fournisseur au lieu d'entreposage dans un
- délai de 10 jours à compter de la notification de la décision de rejet.

8. Prescriptions relatives aux légumes et fruits surgelés

Les fruits et légumes surgelés ou congelés doivent respecter la réglementation en vigueur, et notamment la spécification technique N°F 8-99 relative aux fruits et légumes surgelés, élaborée par le GPEMDA.

Les fruits et légumes mis en œuvre doivent être frais, de qualité saine, loyale et marchande, exempts d'odeur et de goût étrangers, et appartenir à des lots homogènes de variétés rigoureusement sélectionnées, satisfaisant aux spécifications techniques du GPEMDA les concernant et aux prescriptions réglementaires.

Les légumes doivent être suffisamment blanchis (sauf exception). Ils peuvent être pré cuits, cuits ou pré frits.

9. Prescriptions relatives aux fromages et produits laitiers

Les fromages et les produits laitiers sont :

- notamment et au minimum conformes aux spécifications techniques N°B3-07-09 Lait et produits laitiers
- sélectionnés selon leur richesse en calcium.

Le prestataire fournit des fromages de qualité. Il veille tout particulièrement à leur degré de maturité optimale et à leur qualité organoleptique.

Fromages à la coupe :

- cette opération est exclusivement réalisée par le prestataire,
- les portions sont de taille et de forme régulière.

10. Prescriptions relatives aux fruits et légumes frais

Les marquages doivent satisfaire aux dispositions prévues par la réglementation et les normes de qualité.

Les fruits et légumes frais devront satisfaire aux spécifications du guide n°F9-02 du 28 janvier 2003 pour l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais.

Des normes de qualité ont été définies au niveau communautaire.

Les fruits et légumes frais livrés devront ainsi être conformes au seuil minimal de qualité défini ci-après.

Les fruits et légumes doivent être :

- entiers,
- sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations,
- propres : pratiquement exempts de matière étrangère visible,
- pratiquement exempts de parasites et d'altérations dues aux parasites,
- exempts d'odeur ou de saveur étrangère à leurs caractéristiques propres,
- suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié en fonction des caractéristiques variétales, et de supporter un transport et une maturation.

La catégorie souhaitée de fruits et légumes est la catégorie suivante :

Catégorie EXTRA (qualité supérieure) qui correspond à un produit exempt de défauts.

Doivent être servis exclusivement des fruits de catégorie extra ou catégorie I et de calibre correspondant aux convives (cf. GEMRCN).

Le calibre est à déterminer selon les produits.

Devront être refusés CI la livraison les fruits et légumes :

- ne respectant pas les normes de qualité définies précédemment,
- livrés dans des emballages ne présentant pas un état de propreté satisfaisante.

Le prestataire est tenu de respecter la saisonnalité en ce qui concerne les fruits et légumes frais.

11. Huiles végétales, graisses végétales, margarines

Seules les huiles garanties sans OGM sont acceptées par le syndicat.

12. Beurre

Le beurre doit correspondre à la spécification technique n° E6-07 du 4 mai 2007 applicable aux matières grasses tartinables (beurres, margarines, etc.), aux matières grasses laitières ayant un taux de matière grasse égal ou supérieur à 90%, et aux préparations liquides à base de matières grasses.

13. Sauces de salade

La qualité des sauces de salade est déterminante pour une bonne consommation des crudités. L'huile d'arachide est exclue.

Le prestataire fournit des sauces dont l'étiquetage précise clairement la composition, la DLC, puis les conditions et durée de conservation après ouverture.

14. Jus et sauces

Les jus et sauces accompagnant les viandes et les légumes doivent faire l'objet d'un soin particulier.

Le syndicat est attentif à leur taux de matières grasses et aux adjuvants (épaississants, émulsifiants...). L'assaisonnement de viande ou de poisson froid est pris en compte dans l'équilibre global du menu.

15. Pain

L'approvisionnement en pain frais sera prévu en quantité suffisante par le syndicat qui sera particulièrement attentif à la fourniture de pain frais réalisé par des boulangers locaux (non industriel), permettant une livraison quotidienne de pain frais (du lundi au vendredi inclus).

Le pain sera de type baguette de 250 grammes

16. produits bios

Le délégataire propose chaque jour un produit bio dans la composition des repas.