


Qui sommes-nous ?

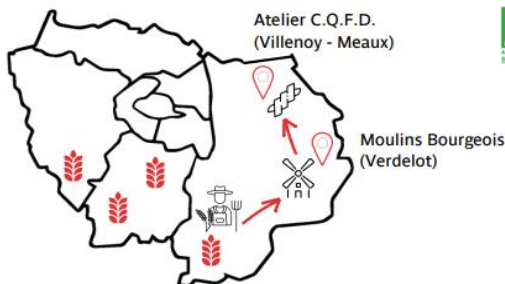
C.Q.F.D. est une marque de la société Fraulis qui commercialise des pâtes sèches, des pâtes fraîches et des ravioles à associer à des sauces originales et savoureuses. Toutes les pâtes sont fabriquées à base de blé dur bio et local issue de la filière blé dur bio d'Île-de-France structurée dans le cadre du montage du projet avec 17 agriculteurs via leur coopérative, les Moulins Bourgeois qui transforment le blé dur en semoule, la chambre d'agriculture et le GAB Île-de-France (Groupement des Agriculteurs biologiques). Grâce à cette filière, C.Q.F.D. s'engage dans un cycle de production en circuit court, pour le respect de l'environnement et des hommes à travers des revenus justes pour les agriculteurs locaux. L'atelier de production C.Q.F.D. est situé à Villenoy, près de Meaux en Seine-et-Marne.


Description

Les pâtes sèches C.Q.F.D. sont fabriquées à base de semoule de blé dur (*Triticum durum*) issu de l'agriculture biologique et suivant des méthodes artisanales traditionnelles : le tréfilage au bronze pour l'accroche de la sauce et le séchage lent à basse température pour la préservation du goût et des nutriments.


Ingrédients

Semoule de blé dur*
 *ingrédients issus de l'agriculture biologique.


Où Sommes nous ?


Nos logos


Allergènes

Contient : Gluten
 Risques de traces : Lupin


Qualité

OGM : Les produits C.Q.F.D. sont garantis sans OGM (conformément au décret n°2012-128 du 30 janvier 2012)

Produits ionisés : Les produits C.Q.F.D. sont garantis non ionisés (conformément au décret n°2001-1097 du 16 novembre 2001)


Process

- Mélange de semoule de blé dur et d'eau
- Extrusion à travers des filières en bronze
- Séchage (à basse température pendant 12 à 14 heures)
- Conditionnement


Mise en œuvre en liaison froide

Faire cuire les pâtes 2 minutes à l'eau bouillante salée en maintenant l'ébullition. Pour 100g de pâtes, utiliser 1 litre d'eau et 10g de sel. Refroidir à l'eau glacée aussitôt, égoutter, conserver au frais. Puis remettre en température pour le service.


Mise en œuvre en liaison chaude

Faire cuire les pâtes 2 minutes à l'eau bouillante salée en maintenant l'ébullition. Pour 100g de pâtes, utiliser 1 litre d'eau et 10g de sel. Egoutter, agrémenter selon la recette et maintenir en température.


Rendement


Rendement après cuisson pour 100 g de produit sec:	1,9
--	-----


Mise en œuvre pour une cuisson au four

Pour une préparation en gratin : Faire cuire les pâtes 2 minutes à l'eau bouillante salée en maintenant l'ébullition. Pour 100g de pâtes, utiliser 1 litre d'eau et 10g de sel. Refroidir à l'eau glacée aussitôt et égoutter. Mélanger les pâtes cuites avec la sauce de votre choix, répartir dans des plats et finir la cuisson au four. Puis refroidir pour une liaison froide ou servir dans l'heure avec maintien en température pour une liaison chaude.

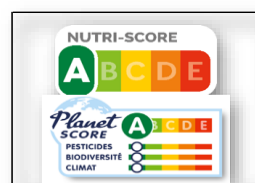

Mise en œuvre pour consommation directe

Pour servir les pâtes directement après cuisson : faire cuire 4 minutes à l'eau bouillante salée en maintenant l'ébullition et en suivant le temps de cuisson préconisé. Pour 100g de pâtes, utiliser 1 litre d'eau et 10g de sel. Mélanger avec la sauce de votre choix et servir aussitôt.


Valeurs nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g	Par portion (85g)
Energie	1420kJ / 336 kcal	1207kJ / 285,6 kcal
Matières grasses	1,79	1,52
dont acides gras saturés	0,37	0,31
Glucides	65,8	55,9
dont sucres	2,12	1,80
Fibres	3	2,55
Protéines	12,6	10,71
Sel	0,031	0,03


Photo


**Planetscore
Nutriscore**


Caractéristiques

Taille	45 mm
--------	-------

 **Certification**

Organisme certificateur : Certipaq FR-BIO-09

Code agrément sanitaire : En attente d'agrément

 **LOGISTIQUE**

Colisage BtoB			Colisage BtoC		
Nombre de sacs/cartons par palette	Nombre de barquettes par carton	Poids par palette (kg)	Nombre de sachets/barquettes par carton	Nombre de cartons par palette	Poids par palette (kg)
90	-	450	10	42	210

 **Traçabilité**

Lot : Le numéro de lot correspond au jour de production et se décompose de la manière suivante Année/Mois/jour : AAAAMMJJ

DDM : Voir sur l'étiquette du produit

 **Durée de vie**

Durée de vie totale : 36 mois


Mode de conservation : Conservation à température ambiante, au sec

 **Caractéristiques Physico-chimiques**

Critères	Cible	Méthode
Humidité (% sur tel quel)	<12,5	NF V 03-707
Matières minérales (% sur sec)	<1,10	NF en ISO 2171
Protéines (Nx5,7) (% sur sec)	>12	NFV 03-050
Acidité (% acide sulfurique sur sec)	<0,05	NFV03-712

 **Caractéristiques Microbiologiques**

Critères	Cible (en UFC)	Méthode
Staphylocoques pathogènes	<10 ² /g	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
Escherichia coli	<10 ² /g	NF EN ISO 16649-2
Bacillus Cereus	<10 ³ /g	NF EN ISO 7932
Moisissures & Levures	0	0
Listeria monocytogenes	Abs. /25g	NF EN ISO 11290

 **Caractéristiques Organoleptiques**

Critères	Cible	Méthode
Aspect	Aspect cru : pâtes de couleur blanche/Jaunâtre Absence de pâtes marbrées	Visuel
Goût et Odeur	NF EN ISO 6579	Dégustation
Texture	Texture : ferme à moelleuse selon le temps de cuisson appliqué	Dégustation

 **Contaminants**

Critères	Cible	Règlement
Aflatoxines total	<4 µg/kg	CE N°1881/06
Aflatoxine B1	<2µg/kg	CE N°1881/06
Ochratoxine A	<3µg/kg	CE N°1881/06
DON	<750µg/kg	CE N°1881/06
Zearalenone	<75µg/kg	CE N°1881/06
Plomb	<200µg/kg	CE N°1881/06
cadmium	<100µg/kg	CE N°1881/06
Résidus de pesticides	<LMR : Intrans autorisés en AB	CE N°834/2007

Les renseignements figurant sur la présente fiche technique ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.
 Fraulis SAS (C.Q.F.D.) - 311 rue Henri de France - Parc d'Activité du Pays de Meaux - 77124 VILLENY
 Site internet : www.cqfd-bio.paris email : contact@cqfd-bio.paris