

 Créatives. Qualitatives. Françaises. Durables.	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Edition précédente : 18/11/2022 Edition en cours : 21/02/2023 Emetteur : Ass QHSE
	<b>Pâtes aux pois cassés*</b>	

### 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 BLE DUR BIO\* 50%, farine de pois cassés\* 50%. \* Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

### 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, de farine de légumineuses 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 7 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 pour une cuisson au four

Pour une préparation en gratin : Faire cuire les pâtes 7 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.

### Valeurs nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g	Par portion (85g)
Energie	1465 kJ / 346 kcal	1245 kJ / 294 kcal
Matières grasses	1,35	1,15
dont acides gras saturés	0,23	0,20
Glucides	61,8	52,5
dont sucres	1,88	1,60
Fibres	9,59	8,15
Protéines	17,4	14,79
Sel	0,03	0,03

### Mise en œuvre en liaison chaude

Faire cuire les pâtes 8 minutes à l'eau bouillante salée en maintenant l'ébullition. Pour 100g de pâtes, utiliser 1 litre d'eau et 10g de sel. Egoutter, agrémentez selon la recette et maintenir en température.

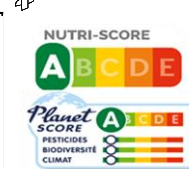
### Mise en œuvre pour consommation directe

Pour servir les pâtes directement après cuisson : faire cuire 9 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.

### Photo



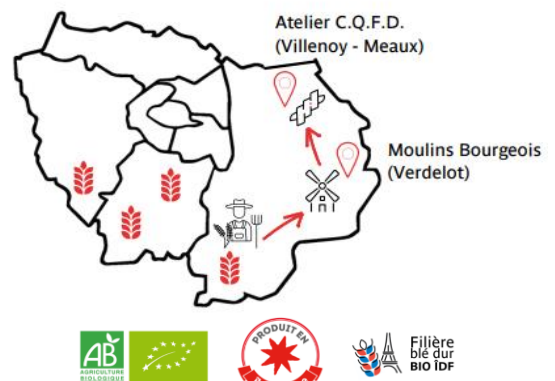
### Nutriscore



### Caractéristiques

Taille	22 mm
--------	-------

### Nos logos



## 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)
99	-	495	10	60	300

## Traçabilité

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

DDM /  
DLC : 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 (%)
Humidité (% sur tel quel)	≤ 12,5
Matières minérales (% sur sec)	<1,10
Protéines (Nx5,7) (% sur sec)	<1,10
Acidité (% acide sulfurique sur sec)	<0,05

## Caractéristiques Microbiologiques

Critères et Cible (en UFC)
Flore aérobie : < 200 000/g
Salmonella spp : Abs. /25g
E. Coli : <10/g
ASR : < 10/g
Moisissures : <10 000/g
0

## Caractéristiques Organoleptiques

Critères	Cible	Méthode
Aspect	Aspect cru : pâtes de couleur verte. Absence de pâtes marbrées	Visuel
Goût et Odeur	Caractéristique de pâte + goût de pois cassés. Absence de goût et d'odeur parasite	Dégustation
Texture	Texture : fondante selon le temps de cuisson indiqué	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