

 Créatives. Qualitatives. Françaises. Durables.	FICHE TECHNIQUE	Edition précédente : 25/07/2023 Edition en cours : 23/10/2023 Emetteur : Ass QHSE
	Trottole*	

Qui sommes-nous ?

C.Q.F.D. est une marque de la société Fraulis qui commercialise des pâtes sèches, des pâtes fraîches et des raviolis 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.

Allergènes

Contient : Gluten

Risques de traces : /

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

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

Mise en œuvre en liaison froide

Faire cuire les pâtes 3 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 3 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 en liaison chaude

Faire cuire les pâtes 4 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 5 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	1640 kJ / 386 kcal	1394kJ / 328 kcal
Matières grasses	1,9	1,6
dont acides gras saturés	0,4	0,4
Glucides	80	68
dont sucres	2,3	2,0
Fibres	2,7	2,3
Protéines	14,1	12,0
Sel	0,01	0,01

Photo

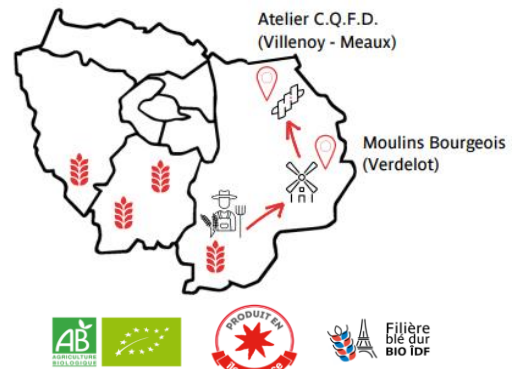


Caractéristiques

Taille 45 mm



Nos logos



Certification

Organisme certificateur : Certipaq FR-BIO-09

Logistique

Colisage BtoB			Colisage BtoC		
Colisage	Nombre de colis par palette	Poids par palette (kg)	Colisage	Nombre de colis 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 /

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 sec)	≤ 12,5
Matières minérales (% sur sec)	<1,10
Protéines (Nx5,7) (% sur sec)	>12
Acidité (% acide sulfurique sur sec)	<0,05

Caractéristiques Microbiologiques

Critères et Cible (en UFC)
Salmonella spp : Abs. /25g
Bacillus cereus : < 100/g
E. Coli : <100/g
ASR : < 10/g
/

Caractéristiques Organoleptiques

Critères	Cible	Méthode
Aspect	Aspect cru : pâtes de couleur jaune ambré ; absence de piqures et gerçures.	Visuel
Goût et Odeur	Odeur et goût caractéristique de la semoule de blé dur	Dégustation
Texture	Texture : ferme à moelleuse selon le temps de cuisson appliqué. Tenue à la cuisson	Dégustation

 Contaminants : Conforme aux règlements européens n° 2023/915 portant sur la fixation de teneurs maximales pour certains produits contaminants dans les denrées alimentaires et n° 2018/848 relatif à la production biologique.