



| SODICAS | | FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET | | | | page 1/2 | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|---|--|---|--|------------------|--|--------------------------|--|----------|--|--|--|--|--|
| Version 19 | | | | | | 26/08/2013 | | | | | | | | | | | |
| Désignation commerciale / Description | | CASSOULET DE CASTELNAUDARY GASTRONOMIQUE A LA CUISSE DE CANARD & SAUCISSES DE TOULOUSE CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK LEG & TOULOUSE SAUSAGE | | | | | | | | | | | | | | | |
| Format / Size | | 7/5 | | | |  | | | | | | | | | | | |
| Conditionnement / Packaging | | Boite empilable ouverture rapide / Tin empilable easy opening | | | | | | | | | | | | | | | |
| Marque / Brand | | AUDARY | | | | | | | | | | | | | | | |
| Code produit / Product code | | 012775 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gencod produit / Product gencod | | 328896 012775 4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| PN / NET WEIGHT | | 1150 g | | | |  | | | | | | | | | | | |
| PNE / DRAINED WEIGHT | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre part(s) / Portion(s) | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| INGREDIENTS | | <p>Haricots lingots 34%, charcuterie et viande (29% à la mise en oeuvre : cuisse de canard confite 15%, saucisse de Toulouse pur porc 14% (maigre et gras de porc, sel, poivre), couenne 3%), jus cuisiné (eau, graisse de canard, sel, concentré de tomate, pulpe d'ail (ail, sel), arômes, amidon, sucre (dextrose), matière grasse animale, épices, gélatine, poireau). Garanti sans colorant, ni conservateur.</p> <p>Beans lingots 34%, charcuterie and meat (29% start production : leg of duck confit 15%, Toulouse sausage pure pork 14% (pork meat and fat, salt, pepper) and rind 3%), gravy (water, duck fat, salt, tomato purée, garlic pulp (garlic, salt), aromas, starch, sugar (dextrose), animal fat, spices, gelatine, leek). No colouring nor preservative.</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
| COMPOSITION | | Produits mis en oeuvre Products start production | | Produits à l'ouverture Products at the opening | | Origine / Origin | | | | | | | | | | | |
| | | en g | | en % | | en g | | | | | | | | | | | |
| Haricots lingots / Beans lingots | | 400 | | 34,8% | | 480 | | | | | | | | | | | |
| jus cuisiné / gravy | | 376 | | 32,7% | | 368 | | | | | | | | | | | |
| 2 morceaux cuisses de canard gras / 2 pieces of duck leg fat | | 180 | | 15,7% | | 162 | | | | | | | | | | | |
| 2 saucisses de Toulouse pur porc / 2 Toulouse sausages | | 164 | | 14,3% | | 120 | | | | | | | | | | | |
| couennes / rinds | | 30 | | 2,6% | | 20 | | | | | | | | | | | |
| TOTAL en g | | 1150 | | 100% | | 1150 | | | | | | | | | | | |
| CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS | | QUALITE / QUALITY | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aspect du conditionnement / Aspect of the packaging | | IFS version 6 | | niveau supérieur / superior level | | | | | | | | | | | | | |
| Etanchéité et contrôles des serts / airtightness and check of welds | | OGM / GMO | | Absence (selon directives 1829 et 1830/2003/CE) Without (according to directives 1829 and 1830/2003/EC) | | | | | | | | | | | | | |
| Variation Ph (incubation 7 jours à 37°, méthode NFV 08/401) | | Ionisation | | Ingrédients non ionisés selon décret 2001-1097 | | | | | | | | | | | | | |
| Variation PH (incubation 7 days in 37°, method NFV 08/401) | | Ionization | | Ingredients not ionized according to decree 2001-1097 | | | | | | | | | | | | | |
| EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS | | Quantité | | TVA / VAT | | | | | | | | | | | | | |
| | | Quantity | | 5,50% | | | | | | | | | | | | | |
| Boite 7/5 easy open / Tin 7/5 easy open | | 1 | | Conservation / Store | | | | | | | | | | | | | |
| Etiquette entourante 4 couleurs / Label surrounding 4 colors | | 1 | | Température ambiante / Ambient temperature | | | | | | | | | | | | | |
| Fardeau / Packed | | 1 | | Identification du numéro de lot / Identification of the batch | | | | | | | | | | | | | |
| D.L.U.O. / SHELF LIFE | | Délai (à compter de la fabrication) / shelf life date of production | | 1460 jours / days | | | | | | | | | | | | | |
| | | Délai minimum à l'arrivée sur entrepôt / shelf life guaranteed arrival warehouse | | 1095 jours / days | | | | | | | | | | | | | |
| Expression DATE : | | ex: 31.12.2006 | | Expression | | | | | | | | | | | | | |
| Incrémentation : | | jour / day | | Incrémentation | | | | | | | | | | | | | |
| Mode de marquage / Marking mode : | | Jet d'encre / Ink jet | | Mode de marquage / Marking mode : | | | | | | | | | | | | | |
| Localisation du marquage / Localisation of the marking | | couvercle supérieur / upper lid | | Localisation du marquage / place of marking | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | N°CEE / N°ECC | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | FR 11.076.007 CE | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Point vert / Green dot | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Sur étiquette / On label | | | | | | | | | | | | | |
| LOGISTIQUE / LOGISTICS | | UVC / UNIT | | PCB / CARTON | | COUCHE / LAYER | | PALETTE / PALETT | | 1/3 BOX | | 1/2 BOX | | | | | |
| Code EAN | | 328896 012775 4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre UVC / Number of UNIT | | 1 | | 6 | | 72 | | 576 | | 120 | | 210 | | | | | |
| Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL | | | | 96 | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | |
| Longueur en cm / Length in cm | | | | 41 | | 120 | | 120 | | 42 | | 80 | | | | | |
| Largeur en cm / Width in cm | | 10 | | 31 | | 80 | | 80 | | 63 | | 60 | | | | | |
| Hauteur en cm / High in cm | | 16 | | 16 | | 16 | | 143 | | 101 | | 101 | | | | | |
| Poids net en kg / Net weight in kg | | 1,15 | | 6,9 | | 82,80 | | 662 | | 138 | | 242 | | | | | |
| Poids brut en kg / Gross weight in kg | | 1,25 | | 7,63 | | 91,56 | | 757 | | 163 | | 281 | | | | | |
| Nombre de box par PAL / Number of box by PAL | | | | | | | | | | 3 | | 2 | | | | | |
| Type de Palette / Type of pallet | | PAL Euro | | PAL Euro | | PAL Euro | | PAL Euro | | PAL Euro | | PAL Euro | | | | | |
| Emballage/Packaging : E(Echangé/Exchanged), C(Consigné/Returnable), P(Perdu/Lost), L(Loué/Rented) | | P | | P | | C | | C | | C | | C | | | | | |
| Gerbable/Stockable O/N // Y/N | | O | | O | | O | | O | | N | | N | | | | | |
| SOCIETE COMPANY | | Raison sociale / Company name | | | | SODICAS CONSERVERIE | | | | Téléphone / Phone number | | | | 00 (33) 04 68 94 45 80 | | | |
| | | Adresse / Address | | | | Rue Henri Becquerel - ZI d'En Tourré - BP 1155 | | | | Télécopie / Fax | | | | 00 (33) 04 68 94 45 89 | | | |
| | | 11491 CASTELNAUDARY CEDEX - France | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | E-mail | | | | sodicas@audary.com | | | | Internet | | | | www.audary.com | | | |
| N° immatriculation RCS / N° registration SCR | | 312 480 213 | | | | Forme juridique / Legal form | | | | SAS | | | | | | | |
| Ville d'immatriculation / City of registration | | Carcassonne | | | | Capital | | | | 76 225 € | | | | | | | |
| N° de TVA intracommunautaire / N° VAT intracommunity | | FR 59 312 480 213 | | | | Nomenclature douanière / Customs nomenclature | | | | 16023940000H | | | | | | | |

| | | |
|------------|--------------------------------------|------------|
| SODICAS | FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET | page 2/2 |
| Version 19 | | 26/08/2013 |

**CASSOULET DE CASTELNAUDARY GASTRONOMIQUE A LA CUISSE
DE CANARD & SAUCISSES DE TOULOUSE
CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK LEG & TOULOUSE
SAUSAGE**

AUDARY

Boite empilable ouverture
rapide / Tin empilable easy
opening

7/5

**CONSEILS DE DEGUSTATION
ADVICE OF DEGUSTATION**

Ce produit peut se consommer après avoir été réchauffé dans une casserole à feu doux 10 mn ou au micro-ondes 5 mn. Cependant pour apprécier pleinement cette spécialité, nous vous suggérons de réchauffer la boîte au bain-marie, puis verser le cassoulet dans une cassole (plat en terre cuite qui a donné son nom au cassoulet), saupoudrer de chapelure selon votre goût et faire gratiner au four environ 20 minutes à 180°C. A savourer accompagné d'un vin rouge du Sud-Ouest de type AOC Fitou ou AOC Corbières.

This product can be eaten after being heated in a saucepan on low heat for 10 minutes or in the microwave 5 min. However to appreciate completely this speciality, we enlever shall suggest you to warm the tin "au bain-marie", then to put the cassoulet in a cassole (dish in terra-cotta which gave its name to the cassoulet), sprinkle with bread-crum according to your taste and grill at 180°C in the oven for 20 mn.

**CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE
STORAGE CONDITIONS AFTER OPENING**

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 48h maximum.
After opening, store cold in the refrigerator 48h maximum.

**UNE RECETTE HISTORIQUE
A HISTORIC RECIPE**

Le cassoulet est né lors d'un siège dont les Chauriens (habitants de Castelnaudary), ont été les martyrs au Moyen-Age. Devant le manque de subsistances, ils ont réuni et mitonné les denrées qu'il leur restaient, donnant naissance au célèbre cassoulet de Castelnaudary. Cuisiné selon une recette familiale transmise de génération en génération, ce cassoulet a été préparé avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés.



The cassoulet was born during a siege during which 'les Chauriens' (citizen of Castelnaudary), were martyrs in the Middle Ages. Facing the lack of food, They gathered and cooked the last food they had htus creating the famous cassoulet of Castelnaudary. Cooked according to a family recipe passed on from generation to generation, this cassoulet was prepared with sought out ingredients.

| | Confit | Saucisse Sausage | Haricots Beans | Sauce |
|--|---|---|---|--|
| Caractéristiques organoléptiques Organoleptic characteristics | Doré, intégralité des morceaux, moelleux, goût caractéristique du confit <i>Golden, Completeness of the pieces, softness, characteristic taste of the confit</i> | Entière, moelleuse, gros hachage, intensité du goût, sel/poivre équilibrés <i>Full, soft, large hasch, flavour intensity, salt/pepper balanced</i> | Intégralité des grains, couleur ambrée, fondant, goût typique <i>Full grain, amber color, melting, typical taste</i> | Blanche ambrée, onctueuse, goût équilibré <i>White amber, creamy, balanced flavor</i> |

| Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g <i>Nutritional and energy per 100 gr</i> | Par portion de 575g | |
|--|---------------------|------------------|
| | Par portion de 575g | Pour 100g |
| Energie | 1035kcal 4313kJ | 180kcal 750kJ |
| Protéines / <i>Proteins</i> | 73,0g | 12,7g |
| Glucides / <i>Carbohydrates</i> | 56,9g | 9,9g |
| dont sucres / <i>of which sugar</i> | 7,5g | 1,3g |
| Lipides / <i>Lipids</i> | 53,5g | 9,3g |
| dont acides gras saturés / <i>of which saturated sats</i> | 19,6g | 3,4g |
| Sodium | 2,36g | 0,41g |
| soit sel / <i>or salt</i> | 5,75g | 1g |

LES PLUS PRODUIT / MOST PRODUCTS

- > La qualité de ce produit est assurée par une sélection rigoureuse de nos matières premières, par un suivi du processus de fabrication, et par des contrôles en laboratoire réguliers.
- > *The quality of this product is provided by a careful selection of raw materials, followed by the manufacturing process, and by regular laboratory controls.*
- > Fleuron de Castelnaudary, notre cassoulet est fabriqué selon une recette ancienne et éprouvée.
- > *Jewel of Castelnaudary, cassoulet is manufactured according to our old recipe and proven.*
- > Produit cuisiné à Castelnaudary, dans le Sud-Ouest.
- > *Product cooked at Castelnaudary, in the Southwest.*

| | | | |
|--------|------------|--|--|
| DATE : | 26/08/2013 | Emilie MAURAN Responsable qualité | Gérard SEMAT Responsable production |
| | | Visa :  | Visa :  |