

Désignation commerciale / Description	CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CONFIT DE CANARD CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK CONFIT	
Format / Size	2/1	
Conditionnement / Packaging	Boite / Tin	
Marque / Brand	AUDARY	
Code produit / Product code	102721	
Gencod produit / Product gencod	328896 102721 3	
PN / NET WEIGHT	1500 g	
PNE / DRAINED WEIGHT		
Nombre part(s) / Portion(s)	4	



INGREDIENTS	<p>Charcuterie et viande 36% (saucisses de Toulouse pur porc 18% (maigre et gras de porc, sel, poivre) et manchons de canard confits 18%), haricots lingots 32%, 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). Sans colorant, ni conservateur.</p> <p>Charcuterie and meat 36% (Toulouse sausage pure pork 18% (pork meat and fat, salt, pepper) and duck pieces confit 18%), beans lingots 32%, gravy (water, duck fat, salt, tomato purée, garlic pulp (garlic, salt), aromas, starch, sugar (dextrose), animal fat, spices, gelatine, leek powder). No colouring nor preservative.</p>
--------------------	--

COMPOSITION	Produits mis en œuvre / Products start production		Produits à l'ouverture / Products at the opening		Origine / Origin
	en g	en %	en g	en %	
4 Manchons de canard gras (160g désossés) / 4 duck fat pieces (160g boneless)	280	19%	252	17%	France
4 saucisses de Toulouse pur porc / 4 Toulouse sausages pure pork	280	19%	196	13%	France Espagne / Spain
Haricots lingots / Beans lingots	480	32%	576	38%	Argentine / Argentina Egypte / Egypt Madagascar / Madagascar
jus cuisiné à l'ancienne / Gravy cooked in the former	460	31%	476	32%	
TOTAL en g	1500	100%	1500	100%	

CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS
Aspect du conditionnement / Aspect of the packaging
Étanchéité et contrôles des serts / airtightness and check of welds
Variation Ph (incubation 7 jours à 37°, méthode NFV 08/401)
Variation PH (incubation 7 days in 37°, method NFV 08/401)

QUALITE / QUALITY	
IFS version 6	niveau supérieur / superior level
OGM / GMO	Absence (selon directives 1829 et 1830/2003/CE) / Without (according to directives 1829 and 1830/2003/EC)
Ionisation / Ionization	Ingédients non ionisés selon décret 2001-1097 / Ingredients not ionized according to decree 2001-1097

EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS	Quantité / Quantity
Boite 2/1 empilable / Tin 2/1 stackeable	1
Étiquette entourante 4 couleurs / Label surrounding 4 colors	1
Fardeau / Packed	1

TVA / VAT	5,50%
------------------	-------

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
Incrémentation :	jour / day
Mode de marquage / Marking mode :	Jet d'encre / Ink jet
Localisation du marquage / Localisation of the marking	couvercle supérieur / upper lid

Conservation / Store	
Température ambiante / Ambient temperature	

Identification du numéro de lot / Identification of the batch	
Expression	ex : D196 1
Incrémentation	Quantième
Mode de marquage / Marking mode :	Jet d'encre / Ink jet
Localisation du marquage / place of marking	couvercle supérieur / upper lid
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 102721 3					
Nombre UVC / Number of UNIT	1	6	30	450	81	144
Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer	5					
Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL	75					
Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL	15					
Longueur en cm / Length in cm	47					
Largeur en cm / Width in cm	15,5	31,5	80	80	63	60
Hauteur en cm / High in cm	9,1	9,5	9,5	158	101	101
Poids net en kg / Net weight in kg	1,5	9	45,00	675	122	216
Poids brut en kg / Gross weight in kg	1,75	10,64	53,18	823	155	270
Nombre de box par PAL / Number of box by PAL	3					
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(Perdur/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 11491 CASTELNAUDARY CEDEX - France	Télécopie / Fax	00 (33) 04 68 94 45 89
	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	160239400000H	

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

CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CONFIT DE CANARD CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK CONFIT	AUDARY	Boite / Tin	2/1
--	--------	-------------	-----

CONSEILS DE DEGUSTATION ADVICE OF DEGUSTATION	<p>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 suggérerons 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 40 minutes à 180°C. A savourer accompagné d'un vin rouge du Sud-Ouest de type AOC Fitou ou AOC Corbières.</p> <p><i>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 40 mn.</i></p>
--	---

CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE STORAGE CONDITIONS AFTER OPENING	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 48h maximum. <i>After opening, store cold in the refrigerator 48h maximum.</i>
--	---

UNE RECETTE HISTORIQUE A HISTORIC RECIPE	<p>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.</p> <p><i>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 thus 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.</i></p>
---	---

Caractéristiques organoléptiques Organoleptic characteristics	Confit	Saucisse Sausage	Haricots Beans	Sauce
	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 hash, 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 375g	Pour 100g
Energie	623kcal 2610kJ	166kcal 696kJ
Protéines / Proteins	39,4g	10,5g
Glucides / Carbohydrates	50,3g	13,4g
dont sucres / of which sugar	<4,9g	<1,3g
Lipides / Lipids	29,3g	7,8g
dont acides gras saturés / of which saturated fats	10,5g	2,8g
Sodium	1,3g	0,34g
soit sel / or salt	3,2g	0,86g

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 : 