



<b>Désignation commerciale / Description</b>	<b>CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CONFIT DE CANARD</b> <b>CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK CONFIT</b>		
<b>Format / Size</b>	5/1		
<b>Conditionnement / Packaging</b>	Boite / Tin		
<b>Marque / Brand</b>	AUDARY		
<b>Code produit / Product code</b>	102751		
<b>Gencod produit / Product gencod</b>	328896 102751 0		
<b>PN / NET WEIGHT</b>	4250 g		
<b>PNE / DRAINED WEIGHT</b>			
<b>Nombre part(s) / Portion(s)</b>	10		

<b>INGREDIENTS</b>	<p>Charcuterie et viande 35% (saucisses de Toulouse pur porc 19% (maigre et gras de porc, sel, poivre) et manchons de canard confits 16%), haricots lingots 33%, 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). <b>Garanti sans colorant, ni conservateur.</b></p> <p><i>Charcuterie and meat 35% (Toulouse sausage pure pork 19% (lean and pork fat, salt, pepper) and duck pieces confit 16%), beans lingots 33%, gravy (water, duck fat, salt, tomato concentrate, garlic pulp (garlic, salt), aromas, starch, sugar (dextrose), animal fat, spices, gelatine, leek powder). <b>No colouring nor preservatives.</b></i></p>
--------------------	--

<b>COMPOSITION</b>	Produits mis en œuvre <i>Products start production</i>		Produits à l'ouverture <i>Products at the opening</i>		Origine / Origin
	en g	en %	en g	en %	
10 Manchons de canard gras (450g désossés) / 10 duck fat pieces (450g boneless)	700	16%	644	15%	France
10 saucisses de Toulouse pur porc / 10 Toulouse sausages pure pork	820	19%	574	14%	France
Haricots lingots / Beans lingots	1400	33%	1680	40%	Argentine, Madagascar, Egypte
jus cuisiné à l'ancienne / Gravy cooked in the former	1330	31%	1352	32%	
<b>TOTAL en g</b>	<b>4250</b>	<b>100%</b>	<b>4250</b>	<b>100%</b>	

<b>CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS</b>	
Aspect du conditionnement / Aspect of the packaging	
Etanchéité 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)	

<b>QUALITE / QUALITY</b>	
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	Ingrédients non ionisés selon décret 2001-1097 / Ingredients not ionized according to decree 2001-1097

<b>EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS</b>	Quantité <i>Quantity</i>
Boite 5/1 / Tin 5/1	1
Étiquette entourante 4 couleurs / Label surrounding 4 colors	1
Fardeau / Packed	1

<b>TVA / VAT</b>	5,50%
------------------	-------

<b>D.L.U.O. / SHELF LIFE</b>	
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

<b>Conservation / Store</b>	
Température ambiante / Ambient temperature	

<b>Identification du numéro de lot / Identification of the batch</b>	
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
<b>N°CEE / N°ECC</b>	FR 11.076.007 CE
<b>Point vert / Green dot</b>	Sur étiquette / On label

<b>LOGISTIQUE / LOGISTICS</b>	<b>UVC / UNIT</b>	<b>PCB / CARTON</b>	<b>COUCHE / LAYER</b>	<b>PALETTE / PALETT</b>	<b>1/3 BOX</b>	<b>1/2 BOX</b>
Code EAN	328896 102751 0					
Nombre UVC / Number of UNIT	1	3	33	165		54
Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer		11				
Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL		55				
Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL			5			
Longueur en cm / Length in cm		47	510	510		80
Largeur en cm / Width in cm	15,5	15,5	80	80		60
Hauteur en cm / High in cm	25	25	25	140		101
Poids net en kg / Net weight in kg	4,25	12,75	140,25	701		230
Poids brut en kg / Gross weight in kg	5,00	15,11	166,21	856		288
Nombre de box par PAL / Number of box by PAL						2
Type de Palette / Type of pallet	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro		PAL Euro
Emballage/Packaging : E(Echange/Exchanged), C(Consigné/Returnable), P(Perdu/Lost), L(Loué/Leased)	P	P	C	C	C	C
Gerbable/Stockable O/N // Y/N	O	O	O	O	N	N

<b>SOCIETE COMPANY</b>	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	<a href="http://www.audary.com">www.audary.com</a>
	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	<b>FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET</b>	page 2/2
Version 15		16/06/2014

<b>CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CONFIT DE CANARD</b> <b>CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK CONFIT</b>	AUDARY	Boite / Tin	5/1
--	--------	-------------	-----

<b>CONSEILS DE DEGUSTATION</b> <b>ADVICE OF DEGUSTATION</b>	<p>Ce produit peut se consommer après avoir été réchauffé dans une casserole à feu doux 30 mn ou au micro-ondes 10 mn. Cependant pour apprécier pleinement cette spécialité, nous vous suggérerons de réchauffer la boite 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 45 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 30 minutes or in the microwave 30 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 45 mn.</i></p>
--	---

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

<b>UNE RECETTE HISTORIQUE</b> <b>A HISTORIC RECIPE</b>	<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>
---	---

<b>Caractéristiques organoléptiques</b> <b>Organoleptic characteristics</b>	<b>Confit</b>	<b>Saucisse</b> <b>Sausage</b>	<b>Haricots</b> <b>Beans</b>	<b>Sauce</b>
	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>

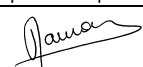
Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g <i>Nutritional and energy per 100 gr</i>	Par portion de 420g	Pour 100g
<b>Energie</b>	727kcal 3037kJ	173kcal 723kJ
<b>Protéines / Proteins</b>	44,1g	10,5g
<b>Glucides / Carbohydrates</b>	56,3g	13,4g
dont sucres / of which sugar	2,1g	0,5 g
<b>Lipides / Lipids</b>	32,8g	7,8g
dont acides gras saturés / of which saturated fats	11,8g	2,7g
<b>Sodium</b>	1,43g	0,34g
soit sel / or salt	3,6g	0,85g

**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 :	16/06/2014	Emilie MAURAN Responsable qualité	Gérard SEMAT Responsable production
		Visa : 	Visa : 