

CONSERVERIE SODICAS	FICHE TECHNIQUE / <i>TECHNICAL SHEET</i>	page 1/2
Version 6		15/02/2024

Désignation commerciale / Description		VERITABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU PORC ET SAUCISSES DE TOULOUSE AUTHENTIC CASSOULET OF CASTELNAUDARY PORCK AND TOULOUSE SAUSAGES	
Format / Size	2/1		
Conditionnement / Packaging	Boîte empilable / Tin stackeable		
Marque / Brand	AUDARY		
Gencod produit / Product gencod	328896103		
Code produit / Product code	103721		
Nomenclature douanière / Customs nomenclature	160249		
PN / NET WEIGHT	-		
PNE / DRAINED WEIGHT	-		
Nombre part(s) / Portion(s)	4		Photo non contractuelle

INGREDIENTS	Haricots lingots 37% (France, Argentine), charcuterie et viande 36% (saucisses de Toulouse 19% (viande de porc (France), sel, poivre, boyau naturel de porc) et viande de porc 17% (France)), sauce cuisinée (eau, graisse de canard, pulpe d'ail (ail, sel), couennes de porc (France), concentré de tomates, sel, poivre noir). SANS COLORANT, NI CONSERVATEUR, NI ARÔME ARTIFICIEL.		Origine / <i>Origin</i>
		Viande de porc	France
		Saucisses de Toulouse	France
		Haricots lingots / Beans lingots	France, Argentine France, Argentina
		Sauce cuisinée / Cooked sauce	

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g <i>Nutritional and energy per 100 gr</i>	pour 100g :
Energie	606 kJ
	145 kcal
Matières grasses / <i>Lipids</i>	6,6g
dont acides gras saturés / <i>of which saturated sats</i>	2,4g
Glucides / <i>Carbohydrates</i>	11,5g
dont sucres / <i>of which sugar</i>	0,5g
Protéines / <i>Proteins</i>	9,9g
Sel / <i>salt</i>	1,1g
Nutri-score	A

QUALITE / QUALITY	
IFS FOOD	
OGM / GMO	Absence (selon directives 1829 et 1830 /2003/CE) <i>Without (according to directives 1829 and 1830/2003/EC)</i>
Ionisation <i>Ionization</i>	Ingrédients non ionisés selon décret 2001-1097 <i>Ingredients not ionized according to decree 2001-1097</i>

DDM / SHELLFLIFE	
Délai (à compter de la fabrication) / <i>shelf life date of production</i>	1460 jours / <i>days</i>
Délai minimum arrivée entrepôt / <i>shelf life guaranteed arrival warehouse</i>	974 jours / <i>days</i>
Expression DATE :	ex: 31.12.2006
Incrémentation :	jour / <i>day</i>
Mode de marquage / <i>Marking mode</i> :	Jet d'encre / <i>Ink jet</i>
Localisation du marquage / <i>Localisation of the marking</i>	couvercle supérieur / <i>upper lid</i>

Identification du numéro de lot / <i>Identification of the batch</i>	
Mode de marquage / <i>Marking mode</i> :	Jet d'encre / <i>Ink jet</i>
Localisation du marquage / <i>place of marking</i>	couvercle supérieur / <i>upper lid</i>
Expression	ex : D196 1
Incrémentation	Quantième

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 restait, donnant naissance au célèbre cassoulet de Castelnaudary. <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 htus creating the famous cassoulet of Castelnaudary.</i>
---	---

ALLERGENES	
Allergènes présents <i>Allergens in the receipe</i>	Néant
Allergènes "Traces de" Allergens "May conta	Néant

N°CEE / N°ECC	FR 11.076.007 CE
N° EMBALLEUR	EMB 11076G
TVA / VAT	5,50%
LABEL	Sud de France
Logo Triman / Triman	Sur étiquette / On label/

EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS
Boîte 2/1 empilable / Tin 2/1 stackeable
Etiquette papier entourante 4 couleurs / Label paper surrounding 4 colors
Fardeau / Packed

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS	
Conservation avant ouverture <i>Store before opening</i>	A consommer de préférence avant la date figurant sur le couvercle. A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. <i>To consume preferably before the date indicated on the lid. To keep away from heat and moisture.</i>
Conservation après ouverture <i>Store after opening</i>	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures. <i>After opening, store in the refrigerator and consume within 48 hours.</i>

CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS
Aspect du conditionnement / Aspect of the packaging
Etanchéité et contrôles des sertis / 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)

SODICAS	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET			page 2/2
Version 6				15/02/2024
VERITABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU PORC ET SAUCISSES DE TOULOUSE AUTHENTIC CASSOULET OF CASTELNAUDARY PORCK AND TOULOUSE SAUSAGES		AUDARY	Boîte empilable / Tin stackeable	2/1

CONSEILS DE DEGUSTATION ADVICE OF DEGUSTATION	Ce produit peut se consommer après avoir été réchauffé dans une casserole à feu doux 10 min ou au micro-ondes 7 min. Cependant pour apprécier pleinement cette spécialité, nous vous suggérons de réchauffer la boîte au bain-marie, puis de verser le cassoulet dans une cassole (plat en terre cuite qui a donné son nom au cassoulet), et faire gratiner au four environ 50 min à 180°C. A savourer accompagné d'un vin rouge d'Occitanie (Fitou, Corbières, Malepère, Cahors, Minervois...). <i>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.</i> <i>This product can be consumed after heating in a saucepan over low heat for 10 minutes or in the microwave for 7 minutes. However to fully appreciate this specialty, we suggest that you reheat the box in a bain-marie, then pour the cassoulet in a cassole (terracotta dish that gave its name to the cassoulet), and bake for about 50 minutes at 180°C. To be enjoyed accompanied by a red wine from Occitanie (Fitou, Corbières, Malpère, Cahors, Minervois, ...). Alcohol use can be dangerous. Use responsibly.</i>
--	--

Caractéristiques organoléptiques Organoleptic characteristics	Porc	Saucisse Sausage	Haricots Beans	Sauce
	Rosé, intégralité des morceaux, moelleux, goût caractéristique du porc <i>Rosé, whole pieces, mellow, characteristic taste of pork</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>

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. > <i>The quality of this product is provided by a careful selection of raw materials,followed by the manufacturing process,and by regular laboratory controls.</i>
> Fleuron de Castelnaudary, notre cassoulet est fabriqué selon une recette ancienne et éprouvée. > <i>Jewel of Castelnaudary,cassoulet is manufactured according to our old recipe and proven.</i>
> Produit cuisiné à Castelnaudary, dans le Sud-Ouest. > <i>Product cooked at Castelnaudary, in the Southwest.</i>

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/4 BOX	
Code EAN	328896103721 2					
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	120	120	42	80
Largeur en cm / Width in cm	15.5	31.5	80	80	63	60
Hauteur en cm / High in cm	9.1	9.3	9.3	155	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					4	2
Type de Palette / Type of pallet	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro
Emballage/Packaging : E(Echange/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	CONSERVERIE SODICAS	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	secretariat@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	GLN	3012889600100	

DATE :	15/02/2024	Alexane LAVAINE Responsable Qualité	Gérard SEMAT Directeur Général
		Visa :	Visa :