



SODICAS		FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET				page 1/2											
Version 20						26/08/2013											
<b>Désignation commerciale / Description</b>		<b>CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU PORC CASSOULET OF CASTELNAUDARY PORK</b>															
Format / Size		4/4															
Conditionnement / Packaging		Boite empilable ouverture rapide / Tin empilable easy opening															
Marque / Brand		AUDARY															
Code produit / Product code		103744															
Gencod produit / Product gencod		328896 103744 1															
PN / NET WEIGHT		840 g															
PNE / DRAINED WEIGHT																	
Nombre part(s) / Portion(s)		2															
<b>INGREDIENTS</b>		<p>Haricots lingots 36%, charcuterie et viande 33% (saucisses de Toulouse pur porc 20% (maigre et gras de porc, sel, poivre) et viande de jarret de porc 13% (jarret de porc, eau, sel)), 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>Sans colorant, ni conservateur.</b></p> <p><i>Beans lingots 36%, charcuterie and meat 33% (Toulouse sausages pure pork 20% (pork meat and fat; salt, pepper) and meat of knuckle of pork 13% (knuckle of pork, water, salt)), gravy (water, duck fat, salt, tomato purée, garlic pulp (garlic, salt), aromas, starch, sugar (dextrose), animal fat, spices, gelatine, leek). <b>No colouring nor preservative.</b></i></p>															
<b>COMPOSITION</b>		Produits mis en œuvre Products start production		Produits à l'ouverture Products at the opening		Origine / Origin											
		en g		en %													
2 saucisses de Toulouse pur porc / 2 Toulouse sausages pure pork		164		20%		France											
viande de jarret de porc désossée / meat of knuckle of pork boneless		120		13%		Espagne / Spain											
Haricots lingots / Beans lingots		320		36%		Argentine / Argentina											
jus cuisiné / Gravy		236		31%		Egypte / Egypt Madagascar / Madagascar											
<b>TOTAL en g</b>		<b>840</b>		<b>100%</b>													
<b>CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS</b>		<b>QUALITE / QUALITY</b>															
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) Variation PH(incubation 7 days in 37°,method NFV 08/401)		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 Quantity		<b>TVA / VAT</b>													
Boite 4/4 empilable easy open / Tin 4/4 stackeable easy open		1		5,50%													
Etiquette entourante 4 couleurs / Label surrounding 4 colors		1		<b>Conservation / Store</b>													
Fardeau / Packed		1		Température ambiante / Ambient temperature													
<b>D.L.U.O. / SHELF LIFE</b>		<b>Identification du numéro de lot / Identification of the batch</b>															
Délai (à compter de la fabrication) / shelf life date of production		1460 jours / days		Expression		ex : D196 1											
Délai minimum à l'arrivée sur entrepôt / shelf life guaranteed arrival warehouse		1095 jours / days		Incrémentation		Quantième											
Expression DATE :		ex: 31.12.2006		Mode de marquage / Marking mode :		Jet d'encre / Ink jet											
Incrémentation :		jour / day		Localisation du marquage / place of marking		couvercle supérieur / upper lid											
Mode de marquage / Marking mode :		Jet d'encre / Ink jet		<b>N°CEE / N°ECC</b>		FR 11.076.007 CE											
Localisation du marquage / Localisation of the marking		couvercle supérieur / upper lid		<b>Point vert / Green dot</b>		Sur étiquette / On label											
<b>LOGISTIQUE / LOGISTICS</b>		UVC / UNIT		PCB / CARTON		COUCHE / LAYER		PALETTE / PALETT		1/3 BOX		1/2 BOX					
Code EAN		328896 103744 1															
Nombre UVC / Number of UNIT		1		6		72		792		168		294					
Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer				12													
Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL				132													
Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL						11											
Longueur en cm / Length in cm				31		120		120		42		80					
Largeur en cm / Width in cm				10		21		80		80		63					
Hauteur en cm / High in cm				11,8		12		147		101		101					
Poids net en kg / Net weight in kg				0,84		5,04		60,48		665		247					
Poids brut en kg / Gross weight in kg				1,00		6,12		73,44		833		312					
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(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					
<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 20		26/08/2013

**CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU PORC  
CASSOULET OF CASTELNAUDARY PORK**

AUDARY

Boite empilable ouverture  
rapide / Tin empilable easy  
opening

4/4

**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 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 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 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.*

**Caractéristiques organoléptiques  
Organoleptic characteristics**


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

**Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g  
Nutritional and energy per 100 gr**

	Par portion de 420g	Pour 100g
<b>Energie</b>	609kcal 2545kJ	145kcal 606kJ
<b>Protéines / Proteins</b>	41,6g	9,9g
<b>Glucides / Carbohydrates</b>	48,3g	11,5g
dont sucres / of which sugar	<5,5g	<1,3g
<b>Lipides / Lipids</b>	27,7g	6,6g
dont acides gras saturés / of which saturated fats	10,1g	2,4g
<b>Sodium</b>	1,9g	0,45g
soit sel / or salt	4,2g	1,0g

**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 : 