


<b>Désignation commerciale / Description</b>	<b>CONFIT DE CANARD 12 cuisses DUCK CONFIT 12 legs</b>	
Format / Size	5/1	
Conditionnement / Packaging	Boite / Tin	
Marque / Brand	DELICES DU LANGUEDOC	
Gencod produit / Product gencod	328896152715 7	
Code produit / Product code	152715	
Nomenclature douanière / Customs nomenclature	1602 39 21	
PN / NET WEIGHT	3825 g	
PNE / DRAINED WEIGHT	2125 g	
Nombre part(s) / Portion(s)	12	






photo non contractuelle

<b>INGREDIENTS</b>	Cuisses de canard confites 64% (cuisse de canard (France, UE), graisse de canard, sel), graisse de canard (France, UE),  Duck legs confits 64% (duck legs (France, EU), duck fat, salt), duck fat (France, EU).		Origine / Origin
		12 cuisses de canard / 12 Duck legs	France, UE
		Graisse de canard / Duck fat	France, UE
		Sel / salt	

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g Nutritional and energy per 100 gr	pour 100g :
Energie	1199 kJ 288 kcal
Matières grasses / Lipids	21g
dont acides gras saturés / of which saturated fats	7,1g
Glucides / Carbohydrates	0,5g
dont sucres / of which sugar	0,1g
Protéines / Proteins	24,6g
Sel / salt	1,8g
Nutri-score	

ALLERGENES	
Allergènes présents Allergens in the recipe	Néant
Allergènes "Traces de" Allergens "May contain"	Néant

N°CEE / N°ECC	Voir sur le dessus de la boîte
N° EMBALLEUR	
TVA / VAT	5.50%
LABEL	
Logo Triman / Triman	Sur étiquette / On label

QUALITE / QUALITY	
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

EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS	
	Boite 5/1 / Tin 5/1
	Etiquette entourante 4 couleurs / Label surrounding 4 colors
	Fardeau / Packed

DDM / SHELF LIFE	
Délai (à compter de la fabrication) / shelf life date of production	1460 jours / days
Délai minimum arrivée entrepôt / shelf life guaranteed arrival warehouse	910 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

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

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

CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS	
	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>UNE RECETTE HISTORIQUE A HISTORIC RECIPE</b>	<p>Les romains, deux siècles avant Jésus-Christ, ont commencé à conserver dans des jarres leurs viandes de canard recouvertes de graisse chaude. Depuis, ce mode de conservation est resté.</p> <p>Romans two centuries before Christ, began to keep their meat in jars covered with hot duck fat. Since then this mode of preservation remained.</p>
---	---

SODICAS	<b>FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET</b>			page 2/2
Version 18				30/04/2024
CONFIT DE CANARD 12 cuisses DUCK CONFIT 12 legs		DELICES DU LANGUEDOC	Boite / Tin	5/1


<b>CONSEILS DE DEGUSTATION ADVICE OF DEGUSTATION</b>	<p>Pour apprécier pleinement ce confit de canard, nous vous suggérons de réchauffer la boîte au bain-marie, puis de verser les cuisses de canard confites dans une poêle avec un peu de graisse de canard, et de faire chauffer les cuisses côté peau à feu doux 5 à 10min. Servir accompagné de cèpes, haricots verts, pommes de terre ou haricots lingots. Vous pouvez également utiliser la graisse de canard pour faire rissoler des pommes de terre ou sauter des haricots verts.</p>
	<p><i>To appreciate the duck confit, we suggest you to warm the tin "au bain-marie", then pour the duck confit legs in a pan with a bit of duck fat and heat the legs on the skin side for 5 to 10 minutes. Serve with cepes, green beans, potatoes or beans lingots. You can also use duck fat to fry potatoes or green beans.</i></p>

<b>Caractéristiques organoléptiques Organoleptic characteristics</b>	<b>Confit</b>			
	<p>Doré, intégralité des morceaux, moelleux, goût caractéristique du confit <i>Golden, Completeness of the pieces, softness, characteristic taste of the confit</i></p>			

<b>LES PLUS PRODUIT / MOST PRODUCTS</b>						
<p>&gt; 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. &gt; <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></p>						

<b>LOGISTIQUE / LOGISTICS</b>	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/4 BOX	1/2 BOX
Code EAN	328896152715 7					
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	120	120		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	3.825	11.475	126.23	631		207
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(Echangé/Exchanged), C(Consigné/Returnable),	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	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	<a href="mailto:secretariat@audary.com">secretariat@audary.com</a>	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	GLN	3012889600100	

DATE :	30/04/2024	Alexane LAVAINE Responsable Qualité	Gérard SEMAT Directeur Général
Visa :		Visa :	