



Désignation commerciale / Description	CONFIT DE CANARD 4 cuisses DUCK CONFIT 4 legs		
Format / Size	2/1 Bas / Low		
Conditionnement / Packaging	Boite / Tin		
Marque / Brand	AUDARY		
Code produit / Product code	152731		
Gencod produit / Product gencod	328896 152731 7		
PN / NET WEIGHT	1300 g		
PNE / DRAINED WEIGHT	700 g		
Nombre part(s) / Portion(s)	4		

INGREDIENTS	Cuisses de canard, graisse de canard, sel. <i>Duck legs, duck fat, salt</i>
--------------------	--

COMPOSITION	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 %	
4 Cuisses de canard gras / 4 Duck legs fat	760	58%	700	54%	France / UE
Graisse de canard / Duck fat	540	42%	600	46%	France
sel / salt		<2%		<2%	France
TOTAL en g	1300	100%	1300	100%	

CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS	
Aspect du conditionnement / <i>Aspect of the packaging</i>	
Etanchéité et contrôles des serts / <i>airtightness and check of welds</i>	
Variation Ph (incubation 7 jours à 37°; méthode NFV 08/401)	
Variation PH (incubation 7 days in 37°; method NFV 0 8/401)	

QUALITE / QUALITY	
IFS version 6	niveau supérieur / <i>higher level</i>
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>

EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS		Quantité <i>Quantity</i>
Boite 2/1 Basse / <i>Tin 2/1 Low</i>		1
Etiquette entourante 4 couleurs / <i>Label surrounding 4 colors</i>		1
Fardeau / <i>Packed</i>		1

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

D.L.U.O. / SHELF LIFE	
Délai (à compter de la fabrication) / <i>shelf life date of production</i>	1460 jours / <i>days</i>
Délai minimum à l'arrivée sur entrepôt / <i>shelf life guaranteed arrival warehouse</i>	1095 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>

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

Identification du numéro de lot / Identification of the batch	
Expression	ex : D196 1
Incrémentation	Quantième
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>
N°CEE / N°ECC	FR 11.076.007 CE
Point vert / Green dot	Sur étiquette / <i>On label</i>

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/3 BOX	1/2 BOX
Code EAN	328896 152731 7					
Nombre UVC / <i>Number of UNIT</i>	1	6	30	450	81	144
Nombre de PCB/couche // <i>Number of CARTON/layer</i>	5					
Nombre de PCB/PAL // <i>Number of CARTON/PAL</i>	75					
Nombre de couche/PAL // <i>Number of layer/PAL</i>	15					
Longueur en cm / <i>Length in cm</i>	47					
Largeur en cm / <i>Width in cm</i>	15,5	31,5	80	80	63	60
Hauteur en cm / <i>High in cm</i>	9,1	9,5	9,5	158	101	101
Poids net en kg / <i>Net weight in kg</i>	1,3	7,8	39,00	585	105	187
Poids brut en kg / <i>Gross weight in kg</i>	1,75	10,64	53,18	823	155	270
Nombre de box par PAL / <i>Number of box by PAL</i>	3					
Type de Palette / <i>Type of pallet</i>	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro
Emballage/Packaging : E(Echangé/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 / <i>Company name</i>	SODICAS CONSERVERIE	Téléphone / <i>Phone number</i>	00 (33) 04 68 94 45 80
	Adresse / <i>Address</i>	Rue Henri Becquerel - ZI d'En Tourré - BP 1155 11491 CASTELNAUDARY CEDEX - France	Télécopie / <i>Fax</i>	00 (33) 04 68 94 45 89
	E-mail	sodicas@audary.com	Internet	www.audary.com
	N°immatriculation RCS / <i>N°registration SCR</i>	312 480 213	Forme juridique / <i>Legal form</i>	SAS
Ville d'immatriculation / <i>City of registration</i>	Carcassonne	Capital	76 225 €	
N° de TVA intracommunautaire / <i>N°VAT intracommunity</i>	FR 59 312 480 213	Nomenclature douanière / <i>Customs nomenclature</i>	1602398000M	

SODICAS	FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET	page 2/2
Version 18		17/07/2013

CONFIT DE CANARD 4 cuisses
DUCK CONFIT 4 legs

AUDARY

Boite / Tin

2/1 Bas / Low

CONSEILS DE DEGUSTATION
ADVICE OF DEGUSTATION

Pour apprécier pleinement ce confit de canard, nous vous suggérons de réchauffer la boîte au bain-marie 15 min, 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 10 min. 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.

To appreciate the duck confit, we suggest you to warm the tin in a bain-marie 15 minutes, then pour the duck pieces confit in a pan with a bit of duck fat and heat the pieces 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 jump.

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

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.

Romans two centuries before Christ, began to keep their meat in jars covered with hot duck fat. Since then this mode of preservation remained.

Caractéristiques organoléptiques
Organoleptic characteristics

Confit

Doré, intégralité des morceaux, moelleux, goût caractéristique du confit
Golden, Completeness of the pieces, softness, characteristic taste of the confit

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes
Nutritional and energy

	Par portion de 175g	Pour 100g
Energie	523kcal 2174kJ	299kcal 1242kJ
Protéines / Proteins	44,3g	25,3g
Glucides / Carbohydrates	0,25g	0,14g
dont sucres / of which sugar	0,25g	0,14g
Lipides / Lipids	38,2g	21,8g
dont acides gras saturés / of which saturated sats	13,3g	7,6g
Sodium	1,3g	0,74g
soit sel / or salt	3,3g	1,9g


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.

> Produit cuisiné à Castelnaudary, dans le Sud-Ouest.

> Product cooked at Castelnaudary, in the Southwest.

DATE :	17/07/2013	Emilie MAURAN Responsable qualité	Gérard SEMAT Responsable production
		Visa : 	Visa : 