



<b>Désignation commerciale / Description</b>	<b>CONFIT DE CANARD DUCK CONFIT</b>		
Format / Size	4/4		
Conditionnement / Packaging	Boite empilable ouverture rapide / Tin empilable easy opening		
Marque / Brand	AUDARY		
Code produit / Product code	152744		
Gencod produit / Product gencod	328896 152744 7		
PN / NET WEIGHT	765 g		
PNE / DRAINED WEIGHT	425 g		
Nombre part(s) / Portion(s)	2		

<b>INGREDIENTS</b>	2 Cuisses de canard confites, graisse de canard, sel.
	2 Duck legs confits, duck fat, salt

COMPOSITION	Produits mis en œuvre Products start production		Produits à l'ouverture Products at the opening		Origine / Origin
	en g	en %	en g	en %	
2 cuisses de canard confites du Sud-Ouest / 2 duck legs confits to Southwest graisse de canard / duck fat sel / salt	479	63%	425	56%	France / UE
	286	37%	340	44%	France
		<2%		<2%	France
<b>TOTAL en g</b>	765	100%	765	100%	

CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS	QUALITE / QUALITY
Aspect du conditionnement / Aspect of the packaging	IFS version 6
Etanchéité et contrôles des sertiés / airtightness and check of welds	niveau supérieur / higher level
Variation Ph (incubation 7 jours à 37°, méthode NFV 08/401) Variation PH (incubation 7 days in 37° method NFV 08/401)	OGM / GMO
	Absence (selon directives 1829 et 1830 /2003/CE) Without (according to directives 1829 and 1830/2003/EC)
	Ionisation ionization
	Ingédients non ionisés selon décret 2001-1097 Ingredients not ionized according to decree 2001-1097

EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS	Quantité Quantity	TVA / VAT
Boite 4/4 empilable easy open / Tin 4/4 stackable easy open	1	5,50%
Etiquette entourante 4 couleurs / Label surrounding 4 colors	1	
Fardeau / Packed	1	

D.L.U.O. / SHELF LIFE	Conservation / Store
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
	Identification du numéro de lot / Identification of the batch
	Expression
	ex : D196 1
	Incrémentation
	Quantième
	Mode de marquage / Marking mode :
	Jet d'encre / Ink jet
	Localisation du marquage / Localisation of the marking
	couvercle supérieur / upper lid
	N°CEE / N°ECC
	FR 11.076.007 CE
	Point vert / Green dot
	Sur étiquette / On label

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/3 BOX	1/2 BOX
Code EAN	328896 152744 7					
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	60
Hauteur en cm / High in cm	11,8	12	12	147	101	101
Poids net en kg / Net weight in kg	0,765	4,59	55,08	606	129	225
Poids brut en kg / Gross weight in kg	1,00	6,12	73,44	833	181	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	16023980000M	

SODICAS	<b>FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET</b>	page 2/2
Version 18		17/07/2015

<b>CONFIT DE CANARD DUCK CONFIT</b>	AUDARY	Boîte empilable ouverture rapide / Tin empilable easy opening	4/4
---	--------	---	-----

<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 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.</p> <p>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.</p>
--	---

<b>CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE 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 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><i>Romans two centuries before Christ, began to keep their meat in jars covered with hot duck fat. Since then this mode of preservation remained.</i></p>
---	--


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

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes <i>Nutritional and energy</i>	Par portion de 212g	Pour 100g
<b>Energie</b>	634kcal 2633kJ	299kcal 1242kJ
<b>Protéines / Proteins</b>	53,6g	25,3g
<b>Glucides / Carbohydrates</b>	0,30g	0,14g
dont sucres / of which sugar	0,30g	0,14g
<b>Lipides / Lipids</b>	46,2g	21,8g
dont acides gras saturés / of which saturated fats	16,1g	7,6g
<b>Sodium</b>	1,6g	0,7g
soit sel / or salt	4,0g	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 :	17/07/2015	Emilie MAURAN Responsable qualité	Gérard SEMAT Responsable production
		Visa : 	Visa : 