



Désignation commerciale / Description	CONFIT DE CANARD 12 cuisses DUCK CONFIT 12 legs		
Format / Size	5/1		
Conditionnement / Packaging	Boite / Tin		
Marque / Brand	AUDARY		
Code produit / Product code	152751		
Gencod produit / Product gencod	328896 152751 5		
PN / NET WEIGHT	3825 g		
PNE / DRAINED WEIGHT	2125 g		
Nombre part(s) / Portion(s)	12		

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

COMPOSITION	Produits mis en œuvre Products start production		Produits à l'ouverture Products at the opening		Origine / Origin
	en g	en %	en g	en %	
12 cuisses de canard / 12 Duck legs	2430	64%	2125	56%	France
Graisse de canard / Duck fat	1395	36%	1700	44%	France
sel / salt		<2%		<2%	France
TOTAL en g	3825	100%	3825	100%	

CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS	QUALITE / QUALITY
Aspect du conditionnement / Aspect of the packaging	IFS version 6 / niveau supérieur / superior level
Étanchéité 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)	Ionisation / Ionization / Ingrédients non ionisés selon décret 2001-1097 / Ingredients not ionized according to decree 2001-1097
Variation PH (incubation 7 days in 37° method NFV 08/401)	

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

D.L.U.O. / SHELF LIFE	Identification du numéro de lot / Identification of the batch
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
	N°CEE / N°ECC / FR 11.076.007 CE - FR 32.079.030 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 152751 5					
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(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	SODICAS CONSERVERIE	Téléphone / Phone number	00 (33) 04 68 94 45 80
	Adresse / Address	Rue Henri Becquerel - ZI d'En Tourné - BP 1155 11491 CASTELNAUDARY CEDEX - France	Télécopie / Fax	00 (33) 04 68 94 45 89
	E-mail	sodicas@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	Nomenclature douanière / Customs nomenclature	16023980000M	

SODICAS	FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET	page 2/2
Version 14		15/07/2013

CONFIT DE CANARD 12 cuisses
DUCK CONFIT 12 legs

AUDARY

Boite / Tin

5/1

CONSEILS DE DEGUSTATION
ADVICE OF DEGUSTATION

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

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 180g	Pour 100g
Energie	538kcal 2236kJ	299kcal 1242kJ
Protéines / Proteins	45,5g	25,3g
Glucides / Carbohydrates	0,25g	0,14g
dont sucres / of which sugar	0,25g	0,14g
Lipides / Lipids	39,2g	21,8g
dont acides gras saturés / of which saturated fats	13,7g	7,6g
Sodium	1,26g	0,7g
soit sel / or salt	3,2g	1,9g

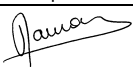
LES PLUS PRODUIT / MOST PRODUCTS

> 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 :	15/07/2013	Emilie MAURAN Responsable qualité	Gérard SEMAT Responsable production
		Visa : 	Visa : 