

Désignation commerciale / Description	MANCHONS DE CANARD CONFITS DUCK PIECES CONFITS		
Format / Size	4/4		
Conditionnement / Packaging	Boite empilable ouverture rapide / Tin empilable easy opening		
Marque / Brand	AUDARY		
Code produit / Product code	152875		
Gencod produit / Product gencod	328896 152875 8		
PN / NET WEIGHT	765 g		
PNE / DRAINED WEIGHT	425 g		
Nombre part(s) / Portion(s)	2/3		

INGREDIENTS	Manchons de canard confits (5 à 6), graisse de canard, sel. <i>Duck pieces confits (5 to 6), 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 %	
Manchons de canard confits (5 à 6) / <i>Duck pieces confits (5 to 6)</i> graisse de canard / <i>duck fat</i> sel / <i>salt</i>	465	61%	425	56%	France
	300	39%	340	44%	France
		<2%		<2%	France
TOTAL en g	765	100%	765	100%	

Aspect du conditionnement / <i>Aspect of the packaging</i>	IFS version 6	niveau supérieur / <i>higher level</i>
Etanchéité et contrôles des serts / <i>airtightness and check of welds</i>	OGM / <i>GMO</i>	Absence (selon directives 1829 et 1830 /2003/CE) <i>Without (according to directives 1829 and 1830/2003/EC)</i>
Variation Ph (incubation 7 jours à 37°, méthode NFV 08/401) Variation PH (incubation 7 days in 37°;method NFV 0 8/401)	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 4/4 empilable easy open / <i>Tin 4/4 stackable easy open</i>	1	
Etiquette entourante 4 couleurs / <i>Label surrounding 4 colors</i>	1	
Fardeau / <i>Packed</i>	1	

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>

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/3 BOX	1/2 BOX
Code EAN	328896 152875 8					
Nombre UVC / <i>Number of UNIT</i>	1	6	72	792	168	294
Nombre de PCB/couche // <i>Number of CARTON/layer</i>		12				
Nombre de PCB/PAL // <i>Number of CARTON/PAL</i>		132				
Nombre de couche/PAL // <i>Number of layer/PAL</i>			11			
Longueur en cm / <i>Length in cm</i>		31	120	120	42	80
Largeur en cm / <i>Width in cm</i>	10	21	80	80	63	60
Hauteur en cm / <i>High in cm</i>	11,8	12	12	147	101	101
Poids net en kg / <i>Net weight in kg</i>	0,765	4,59	55,08	606	129	225
Poids brut en kg / <i>Gross weight in kg</i>	1,00	6,12	73,44	833	181	312
Nombre de box par PAL / <i>Number of box by PAL</i>					3	2
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 // <i>Y/N</i>	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>	16023980000M	

MANCHONS DE CANARD CONFITS DUCK PIECES CONFITS	AUDARY	Boite empilable ouverture rapide / Tin empilable easy opening	4/4
---	--------	---	-----

CONSEILS DE DEGUSTATION ADVICE OF DEGUSTATION	<p>Pour apprécier pleinement ces manchons de canard confits , nous vous suggérons de réchauffer la boîte au bain-marie 15 min, puis de verser les manchons de canard confits dans une poêle avec un peu de graisse de canard, et de faire chauffer les manchons 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><i>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.</i></p>
--	---

CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE STORAGE CONDITIONS AFTER OPENING	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 48h maximum. <i>After opening, store cold in the refrigerator 48h maximum.</i>
--	---

UNE RECETTE HISTORIQUE A HISTORIC RECIPE	<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>
---	--


Caractéristiques organoléptiques Organoleptic characteristics	Confit			
	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 141g	Pour 100g
Energie	377kcal 1567kJ	267kcal 1111kJ
Protéines / Proteins	39,5g	28g
Glucides / Carbohydrates dont sucres / of which sugar	0,26g 0,26g	0,19g 0,19g
Lipides / Lipids dont acides gras saturés / of which saturated sats	2,4g 8,2g	17g 5,8g
Sodium soit sel / or salt	0,9g 2,1g	0,6g 1,5g

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.*

17/072013		Emilie MAURAN Responsable qualité	Gérard SEMAT Responsable production
DATE :	17/072013	Visa : 	Visa : 