

Désignation commerciale / Description	GÉSIEERS DE DINDE EMINCES SLICED THINLY GIZZARDS OF TURKEY	
Format / Size	4/4	
Conditionnement / Packaging	Boite / Tin	
Marque / Brand	RECETTES TRADITIONNELLES DU MIDI	
Gencod produit / Product gencod	328896 153031 7	
Code produit / Product code	155031	
Nomenclature douanière / Customs nomenclature	1602311900	
PN / NET WEIGHT	765 g	
PNE / DRAINED WEIGHT	380 g	
Nombre part(s) / Portion(s)	6/8	



INGREDIENTS	Gésiers de dinde (UE) 55%, huile de tournesol, sel. Gizzards of turkey (EU) 55%, sunflower oil, salt.		Origine / Origin
		Gésiers de dinde émincés / Sliced thinly gizzards of turkey	France, UE (hors Royaume-Uni)
		Huile de tournesol / Sunflower oil	UE (hors Royaume-Uni), Ukraine, Moldavie
		Sel / salt	France

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g Nutritional and energy per 100 gr	pour 100g :
Energie	184 kcal- 769 kJ
Matières grasses / Lipids	8,1g-
dont acides gras saturés / of which saturated fats	2,9g-
Glucides / Carbohydrates	0,2g-
dont sucres / of which sugar	0,8g-
Protéines / Proteins	26,8g-
Sel / salt	1,4g-
Rapport P/L	
Nutri-score	

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

N°CEE / N°ECC	FR 11.076.007 CE
N° EMBALLEUR	EMB 11076G
TVA / VAT	5,50%
LABEL	
Logo Triman / Triman	Sur étiquette / On label

QUALITE / QUALITY	
IFS FOOD	
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 4/4 empilable easy open / Tin 4/4 stackeable easy open
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. Ambient temperature
Conservation après ouverture Store after opening	A conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures. 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)	

UNE RECETTE HISTORIQUE A HISTORIC RECIPE	Ces gésiers sont salés puis cuits lentement dans l'huile de tournesol pour développer l'onctuosité et le goût des gésiers. This gizzards are salted and then cooked slowly in sunfloweroil, thus retaining its full flavour and tenderness.
---	--

GESIERS DE DINDE EMINCES SLICED THINLY GIZZARDS OF TURKEY	RECETTES TRADITIONNELLES DU MIDI	Boite / Tin	4/4
--	-------------------------------------	-------------	-----

CONSEILS DE DEGUSTATION ADVICE OF DEGUSTATION	<p>Pour apprécier pleinement cette spécialité, nous vous suggérons d'égoutter les gésiers, puis de les verser dans une poêle avec un peu de d'huile, et de faire chauffer à feu doux 5 à 10 minutes. Egoutter et servir chaud en salade.</p> <p><i>To fully appreciate this specialty, we suggest you to drain the gizzards, then pour them into a pan with a little oil, and heat over low heat for 5 to 10 minutes. Drain and serve hot in a salad.</i></p>
--	---

Caractéristiques organoléptiques Organoleptic characteristics	Gésiers			
	Moelleux, belles tranches bien régulières, goût caractéristique du gésiers de dinde <i>Softness, beautiful very regular slices, characteristic taste of gizzards of turkey .</i>			


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.

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/3 BOX	1/2 BOX
Code EAN	328896 153031 7					
Nombre UVC / Number of UNIT	1	6	72	792		
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		
Largeur en cm / Width in cm	10	21	80	80		
Hauteur en cm / High in cm	11,8	12	12	147		
Poids net en kg / Net weight in kg	0,765	4,59	55,08	606		
Poids brut en kg / Gross weight in kg	1,00	6,12	73,44	833		
Nombre de box par PAL / Number of box by PAL						
Type de Palette / Type of pallet	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro		
Emballage/Packaging : E(Echangé/Exchanged), C(Consigné/Returnable),	P	P	C	C		
Gerbable/Stockable O/N // Y/N	O	O	O	O		

SOCIETE COMPANY	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	secretariat@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	GLN	3012889600100	

DATE :	19/09/2022	Alexane TIFFENEAU Responsable Qualité	Gérard SEMAT Directeur Général
		Visa : 	Visa : 