

Désignation commerciale / Description	GÉSIEERS DE DINDE EMINCES SLICED THINLY GIZZARDS OF TURKEY	
Format / Size	5/1	
Conditionnement / Packaging	Boite / Tin	
Marque / Brand	RECETTES TRADITIONNELLES DU MIDI	
Gencod produit / Product gencod	328896 155030 8	
Code produit / Product code	155030	
Nomenclature douanière / Customs nomenclature	1602311900	
PN / NET WEIGHT	3800 g	
PNE / DRAINED WEIGHT	1900 g	
Nombre part(s) / Portion(s)	30/35	

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 5/1 / Tin 5/1	
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	<p>Ces gésiers sont salés puis cuits lentement dans l'huile de tournesol pour développer l'onctuosité et le goût des gésiers.</p> <p>This gizzards are salted and then cooked slowly in sunfloweroil, thus retaining its full flavour and tenderness.</p>
---	---

GESIERS DE DINDE EMINCES SLICED THINLY GIZZARDS OF TURKEY	RECETTES TRADITIONNELLES DU MIDI	Boite / Tin	5/1
--	-------------------------------------	-------------	-----

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 155030 8					
Nombre UVC / Number of UNIT	1	3	33	165		
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	510	510		
Largeur en cm / Width in cm	15,5	15,5	80	80		
Hauteur en cm / High in cm	25	25	25	140		
Poids net en kg / Net weight in kg	3,8	11,4	125,40	627		
Poids brut en kg / Gross weight in kg	5,00	15,11	166,21	856		
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 :			