

Désignation commerciale	GESIERS DE VOLAILLE CUITS A LA GRAISSE DE CANARD		
	CANARD		
Format	1/2		
Conditionnement	Boite empilable ouverture rapide		
Marque	AUDARY		
Code produit	156012		
Gencod produit	328896 156012 3		
PN	380 g		
PNE	195 g		
Nombre part(s)	3-4		
			

INGREDIENTS	Gésiers de volaille, graisse de canard, sel.
--------------------	--

COMPOSITION	Produits à la mise en œuvre		Produits à l'ouverture		Origine
	en g	en %	en g	en %	
Gésiers de volaille	220	58%	195	51%	UE
Graisse de canard	160	42%	185	49%	France
sel		<2%		<2%	France
TOTAL en g	380	100%	380	100%	

CONTROLES STABILITE
Aspect du conditionnement
Etanchéité et contrôles des serts
Variation Ph (incubation 7 jours à 37°, méthode NFV 08/401)

QUALITE	
IFS version 5	niveau supérieur
OGM	Abscence (selon directives 1829 et 1830 /2003/CE)
Ionisation	Ingrédients non ionisés selon décret 2001-1097

EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES	Quantité
Boite 1/2 empilable easy open	1
Etiquette entourante 3 couleurs	1
FARDEAU	1

TVA	5,50%
------------	-------

Conservation
Température ambiante

D.L.U.O.	
Délai (à compter de la fabrication) :	1460 jours
Délai minimum à l'arrivée sur entrepôt :	1095 jours
Expression DATE :	ex: 31.12.2006
Incrémentation :	jour
Mode de marquage :	Jet d'encre
Localisation du marquage :	couvercle supérieur

Identification du numéro de lot :	
Expression	ex : D196 1
Incrémentation	Quantième
Mode de marquage	jet d'encre
Localisation du marquage	couvercle supérieur
N°CEE	FR 11.076.007 CE
Point vert	Sur étiquette

LOGISTIQUE	UVC	PCB	COUCHE	PALETTE	1/3 BOX	1/2 BOX
Code EAN	328896 156012 3					
Nombre UVC	1	12	72	1440	312	504
Nombre de PCB/couche		6				
Nombre de PCB/PAL		120				
Nombre de couche/PAL			20			
Longueur en cm		41	120	120	42	80
Largeur en cm	10	31	80	80	63	60
Hauteur en cm	6,3	6,5	6,5	145	101	101
Poids net en kg	0,38	4,56	27,36	547	119	192
Poids brut en kg	0,50	6,12	36,72	759	169	270
Nombre de box par PAL					3	2
Type de Palette	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro
Emballage : E(Echangé), C(Consigné), P(Perdu), L(Loué)	P	P	C	C	C	C
Gerbable O/N	O	O	O	O	N	N

SOCIETE	Raison sociale	SODICAS CONSERVERIE	Téléphone	04 68 94 45 80
	Adresse	Rue Henri Becquerel - ZI d'En Tourré BP 1155 11491 CASTELNAUDARY CEDEX	Télécopie	04 68 94 45 89
	E-mail	sodicas@audary.com	Internet	www.audary.com
N° immatriculation RCS	B 312 480 213	Forme juridique	SAS	
Ville d'immatriculation	Castelnaudary	Capital	76 225 €	
N° de TVA intracommunautaire	FR 59 312 480 213	Nomenclature douanière	1602313000E	

SODICAS	FICHE PRODUIT	page 2/2
Version 12		16/07/2012

GESIERS DE VOLAILLE CUITS A LA GRAISSE DE CANARD	AUDARY	Boite empilable ouverture rapide	1/2
---	--------	----------------------------------	-----

CONSEILS DE DEGUSTATION	<p>Pour apprécier pleinement cette spécialité, nous vous suggérons de réchauffer la boîte au bain-marie 15 min afin de faire fondre la graisse, puis de verser les gésiers dans une poêle avec un peu de graisse de canard, et de faire chauffer à feu doux 3 à 5 minutes. Egoutter, émincer, et servir chaud en salade.</p>
--------------------------------	--

CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 48h maximum.
---	--


UNE RECETTE HISTORIQUE	<p>Cuisinés selon une recette traditionnelle du Sud-Ouest, ces gésiers sont salés puis cuits lentement dans la graisse de canard pour développer l'onctuosité et le goût des gésiers.</p>
-------------------------------	---

Caractéristiques organoléptiques	Gésiers			
	Doré, intégralité des morceaux, moelleux, goût caractéristique du confit			

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g	Par portion de 55g	Pour 100g
Energie	101kcal 424kJ	184kcal 771kJ
Protéines	14,3g	26,1g
Glucides	7,4g	13,4g
dont sucres	<0,05g	<0,09g
Lipides	4,8g	8,8g
dont acides gras saturés	1,85g	3,37g
Sodium	0,28g	0,51g
soit sel	0,7g	1,27g

LES PLUS PRODUIT
<p>> 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.</p> <p>> Produit cuisiné à Castelnaudary, dans le Sud-Ouest.</p>

DATE :	16/07/2012
--------	------------

Emilie MAURAN Responsable qualité
Visa : 

Gérard SEMAT Responsable production
Visa : 