

<b>Désignation commerciale / Description</b>	<b>GÉSIEERS DE VOLAILLE EMINCES SLICED THINLY GIZZARD</b>	
Format / Size	4/4	
Conditionnement / Packaging	Boite empilable ouverture facile / Tin stackeable easy open	
Marque / Brand	DELICES DU LANGUEDOC	
Gencod produit / Product gencod	328896156041 3	
Code produit / Product code	156041	
Nomenclature douanière / Customs nomenclature	1602 32 90	
PN / NET WEIGHT	765 g	
PNE / DRAINED WEIGHT	370 g	
Nombre part(s) / Portion(s)	6/8	
		
		<small>photo non contractuelle</small>

<b>INGREDIENTS</b>	Gésiers de volaille (UE) 55%, huile de tournesol, sel. <i>Gizzards of poultry (EU 55%), sunflower oil, salt.</i>		Origine / Origin
		Gésiers de volaille / Gizzards of poultry	Union Européenne
		Huile de tournesol / Sunflower oil	UE des 27, Ukraine, Russie
		Sel / Salt	France

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g <i>Nutritional and energy per 100 gr</i>	pour 100g :
Energie	804 kJ 192 kcal
Matières grasses / Lipids	10,3g
dont acides gras saturés / of which saturated sats	3,4g
Glucides / Carbohydrates	0,8g
dont sucres / of which sugar	0,1g
Protéines / Proteins	24,8g
Sel / salt	1,1g
Nutri-score	

ALLERGENES	
Allergènes présents <i>Allergens in the receipe</i>	Néant
Allergènes "Traces de" <i>Allergens "May contain"</i>	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) <i>Without (according to directives 1829 and 1830/2003/EC)</i>
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	
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 <i>Store before opening</i>	A consommer de préférence avant la date figurant sur le couvercle. A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. <i>To consume preferably before the date indicated on the lid. To keep away from heat and moisture.</i>
Conservation après ouverture <i>Store after opening</i>	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures. <i>After opening, store in the refrigerator and consume within 48 hours.</i>

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 controles des serts / airtightness and check of welds	
Variation Ph (incubation 7 jours à 37°, méthode NFV 08/401) <i>Variation PH(incubation 7 days in 37°,method NFV 08/401)</i>	

<b>UNE RECETTE HISTORIQUE A HISTORIC RECIPE</b>	<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> <p><i>Cooked to an ancient and tried and tested recipe, ours gizzards are first salted and then cooked slowly in its own fat just as it used to be, thus retaining its full flavour and tenderness.</i></p>
---	---

<b>GESIERS DE VOLAILLE EMINCES SLICED THINLY GIZZARD</b>	DELICES DU LANGUEDOC	Boite empilable ouverture facile / Tin stackeable easy open	4/4
--	----------------------	--	-----

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

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


### 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	328896156041 3					
Nombre UVC / Number of UNIT	1	6	72	792	168	294
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	42	80
Largeur en cm / Width in cm	10	21	80	80	63	60
Hauteur en cm / High in cm	11.8	12	12	147	101	101
Poids net en kg / Net weight in kg	0	0	0.00	0	0	0
Poids brut en kg / Gross weight in kg	1.00	6.12	73.44	833	181	312
Nombre de box par PAL / Number of box by PAL					3	2
Type de Palette / Type of pallet	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 // Y/N	O	O	O	O	N	N

<b>SOCIETE COMPANY</b>	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	<a href="mailto:secretariat@audary.com">secretariat@audary.com</a>	Internet	<a href="http://www.audary.com">www.audary.com</a>
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 :	19/08/2024	Alexane LAVAINE Responsable Qualité	Gérard SEMAT Directeur Général
		Visa : 	Visa : 