

<b>Désignation commerciale / Description</b>	<b>GESIERS DE CANARD CONFITS GIZZARDS OF DUCK CONFITS</b>	
Format / Size	1/2	
Conditionnement / Packaging	Boite empilable ouverture rapide / Tin empilable easy opening	
Marque / Brand	AUDARY	
Code produit / Product code	157012	
Gencod produit / Product gencod	328896 157012 2	
PN / NET WEIGHT	385 g	
PNE / DRAINED WEIGHT	213 g	
Nombre part(s) / Portion(s)	3-4	



<b>INGREDIENTS</b>	Gésiers de canard, graisse de canard, sel. Gizzards of duck, duck fat, salt.
--------------------	---

COMPOSITION	Produits mis en œuvre Products start production		Produits à l'ouverture Products at the opening		Origine / Origin
	en g	en %	en g	en %	
Gésiers de canard / Gizzards of duck	235	61%	213	55%	France, UE
Graisse de canard / Duck fat	150	39%	172	45%	France
sel / salt		<2%		<2%	France
<b>TOTAL en g</b>	<b>385</b>	<b>100%</b>	<b>385</b>	<b>100%</b>	

<b>CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS</b>	<b>QUALITE / QUALITY</b>
Aspect du conditionnement / Aspect of the packaging	IFS version 6
Etanchéité et contrôles des serts / airtightness and check of welds	niveau supérieur / superior level
Variation Ph (incubation 7 jours à 37°, méthode NFV 08/401)	OGM / GMO
Variation PH (incubation 7 days in 37°, method NFV 08/401)	Absence (selon directives 1829 et 1830/2003/CE) Without (according to directives 1829 and 1830/2003/EC)
	Ionisation
	Ingrédients non ionisés selon décret 2001-1097 Ingredients not ionized according to decree 2001-1097

<b>EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS</b>	Quantité Quantity	
Boite 1/2 empilable easy open / Tin 1/2 stackable easy open	1	
Etiquette entourante 4 couleurs / Label surrounding 4 colors	1	
Fardeau / Packed	1	

<b>D.L.U.O. / SHELF LIFE</b>	<b>Identification du numéro de lot / Identification of the batch</b>
Délai (à compter de la fabrication) / Time limit (from the manufacturing)	1460 jours / days
Délai minimum à l'arrivée sur entrepôt / Time limit on arrival on warehouse	1095 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
	<b>N°CEE / N°ECC</b>
	FR 11.076.007 CE
	<b>Point vert / Green dot</b>
	Sur étiquette / On label

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/3 BOX	1/2 BOX
Code EAN	328896 157012 2					
Nombre UVC / Number of UNIT	1	12	72	1440	312	504
Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer		6				
Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL		120				
Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL			20			
Longueur en cm / Length in cm		41	120	120	42	80
Largeur en cm / Width in cm	10	31	80	80	63	60
Hauteur en cm / High in cm	6,3	6,5	6,5	145	101	101
Poids net en kg / Net weight in kg	0,385	4,62	27,72	554	120	194
Poids brut en kg / Gross weight in kg	0,50	6,12	36,72	759	169	270
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(Echange/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	SODICAS CONSERVERIE	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	sodicas@audary.com	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	Nomenclature douanière / Customs nomenclature	160239400000H	

SODICAS	<b>FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET</b>	page 2/2
Version 19		16/06/2014

**GESIERS DE CANARD CONFITS  
GIZZARDS OF DUCK CONFITS**

AUDARY

Boite empilable ouverture  
rapide / Tin empilable easy  
opening

1/2

**CONSEILS DE DEGUSTATION  
ADVICE OF DEGUSTATION**

Pour apprécier pleinement cette spécialité, nous vous suggérons de réchauffer la boîte au bain-marie 30 minutes 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 5 à 10 minutes. Egoutter et servir chaud en salade.

To appreciate these specialties, we suggest you to warm the tin in a bain-marie 30 minutes, to melt the fat, then pour the contents of the tin in a pan with a bit of duck fat and heat over low heat 5 to 10 minutes. Drain, slice thinly and serve warmly in salad.

**CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE  
STORAGE CONDITIONS AFTER OPENING**

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 48h maximum.  
After opening, store cold in the refrigerator 48h maximum.

**UNE RECETTE HISTORIQUE  
A HISTORIC RECIPE**

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.

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.

**Caractéristiques organoléptiques  
Organoleptic characteristics**

**Gésiers**

Doré, intégralité des morceaux, moelleux, goût caractéristique du confit  
Golden, Completeness of the pieces, softness, characteristic taste of the confit

**Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes  
Nutritional and energy**

	Par portion de 53g	Pour 100g
Energie	89kcal 377kJ	168kcal 711kJ
Protéines / Proteins	17,5g	33,1g
Glucides / Carbohydrates dont sucres / of which sugar	Exempt Exempt	Exempt Exempt
Lipides / Lipids dont acides gras saturés / of which saturated fats	2,1g 0,8g	4g 1,6g
Sodium soit sel / or salt	0,2g 0,5g	0,4g 1g


**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.

DATE :	16/06/2014	Emilie MAURAN Responsable qualité	Gérard SEMAT Responsable production
		Visa : 	Visa : 