


<b>Désignation commerciale / Description</b>	<b>GESIERS DE CANARD CONFITS GIZZARDS OF DUCK CONFITS</b>	
<b>Format / Size</b>	<b>Bocal / Jar</b>	
<b>Conditionnement / Packaging</b>	TO 82 44,6 cl	
<b>Marque / Brand</b>	AUDARY	
<b>Code produit / Product code</b>	157036	
<b>Gencod produit / Product gencod</b>	328896 157036 8	
<b>PN / NET WEIGHT</b>	360 g	
<b>PNE / DRAINED WEIGHT</b>	180 g	
<b>Nombre part(s) / Portion(s)</b>	3-4	

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

COMPOSITION	Produits mis en œuvre <i>Products start production</i>		Produits à l'ouverture <i>Products at the opening</i>		Origine / Origin
	en g	en %	en g	en %	
Gésiers de canard / <i>Gizzards of duck</i> Graisse de canard / <i>Duck fat</i> sel / salt	220	61%	180	50%	France, UE
	140	39%	180	50%	France
		<2%		<2%	France
<b>TOTAL en g</b>	360	100%	360	100%	

<b>CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS</b>	
Aspect du conditionnement / <i>Aspect of the packaging</i>	
Etanchéité et contrôles des serts / <i>airtightness and check of welds</i>	
Variation Ph (incubation 7 jours à 37°, méthode NFV 08/401) Variation PH (incubation 7 days in 37°, method NFV 08/401)	

<b>QUALITE / QUALITY</b>	
IFS version 6	niveau supérieur / <i>superior level</i>
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>	Ingédients non ionisés selon décret 2001-1097 <i>Ingredients not ionized according to decree 2001-1097</i>

<b>EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS</b>		Quantité <i>Quantity</i>
Bocal TO 82 44,6 cl / <i>Twist-off jar TO 82 44,6 cl</i>		1
Etiquette autocollante 4 couleurs / <i>Self-adhesive label 4 colors</i>		1
Fardeau / <i>Packed</i>		1

<b>TVA / VAT</b>	5,50%
------------------	-------

<b>D.L.U.O. / SHELF LIFE</b>	
Délai (à compter de la fabrication) / <i>Time limit (from the manufacturing)</i>	1460 jours / <i>days</i>
Délai minimum à l'arrivée sur entrepôt / <i>Time limit on arrival on warehouse</i>	1095 jours / <i>days</i>
Expression DATE :	ex: 31.12.2006
Incrémentation :	jour / <i>day</i>
Mode de marquage / <i>Marking mode</i> :	Jet d'encre / <i>Ink jet</i>
Localisation du marquage / <i>Localisation of the marking</i>	couvercle supérieur / <i>upper lid</i>

<b>Conservation / Store</b>	
Température ambiante / <i>Ambient temperature</i>	

<b>Identification du numéro de lot / Identification of the batch</b>	
Expression	ex : D196 1
Incrémentation	Quantième
Mode de marquage / <i>Marking mode</i> :	Jet d'encre / <i>Ink jet</i>
Localisation du marquage / <i>Localisation of the marking</i>	couvercle supérieur / <i>upper lid</i>
<b>N°CEE / N°ECC</b>	FR 11.076.007 CE
<b>Point vert / Green dot</b>	Sur étiquette / <i>On label</i>

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/3 BOX	1/2 BOX
Code EAN	328896 157036 8					
Nombre UVC / <i>Number of UNIT</i>	1	8	96	1344	245	441
Nombre de PCB/couche // <i>Number of CARTON/layer</i>		12				
Nombre de PCB/PAL // <i>Number of CARTON/PAL</i>		168				
Nombre de couche/PAL // <i>Number of layer/PAL</i>			14			
Longueur en cm / <i>Length in cm</i>		33	120	120	42	80
Largeur en cm / <i>Width in cm</i>	8,5	21	80	80	63	60
Hauteur en cm / <i>High in cm</i>	10,2	10,5	10,5	162	101	101
Poids net en kg / <i>Net weight in kg</i>	0,36	2,88	34,56	484	88	159
Poids brut en kg / <i>Gross weight in kg</i>	0,65	5,45	65,40	941	442	790
Nombre de box par PAL / <i>Number of box by PAL</i>					3	2
Type de Palette / <i>Type of pallet</i>	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 / <i>Company name</i>	SODICAS CONSERVERIE	Téléphone / <i>Phone number</i>	00 (33) 04 68 94 45 80
	Adresse / <i>Address</i>	Rue Henri Becquerel - ZI d'En Tourré - BP 1155 11491 CASTELNAUDARY CEDEX - France	Télécopie / <i>Fax</i>	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 / <i>N° registration SCR</i>	312 480 213	Forme juridique / <i>Legal form</i>	SAS
Ville d'immatriculation / <i>City of registration</i>	Carcassonne	Capital	76 225 €	
N° de TVA intracommunautaire / <i>N° VAT intracommunity</i>	FR 59 312 480 213	Nomenclature douanière / <i>Customs nomenclature</i>	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

TO 82 44,6 cl

Bocal / Jar

**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 45g	Pour 100g
<b>Energie</b>	76kcal 320kJ	168kcal 711kJ
<b>Protéines / Proteins</b>	14,9g	33,1g
<b>Glucides / Carbohydrates</b> dont sucres / of which sugar	Exempt Exempt	Exempt Exempt
<b>Lipides / Lipids</b> dont acides gras saturés / of which saturated fats	1,8g 0,7g	4g 1,6g
<b>Sodium</b> soit sel / or salt	0,3g 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 : 