

Désignation commerciale / Description	GESIERS DE CANARD CONFITS EMINCES GIZZARDS OF SLICED THINLY DUCK CONFITS	
Format / Size	5/1	
Conditionnement / Packaging	Boite / Tin	
Marque / Brand	AUDARY	
Code produit / Product code	157052	
Gencod produit / Product gencod	328896 157052 8	
PN / NET WEIGHT	3825 g	
PNE / DRAINED WEIGHT	2125 g	
Nombre part(s) / Portion(s)	30/35	





INGREDIENTS	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 confits / Gizzards of duck	2350	61%	2125	56%	France, UE
Graisse de canard / Duck fat	1475	39%	1700	44%	France
sel / salt		<2%		<2%	France
TOTAL en g	3825	100%	3825	100%	

CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS	
Aspect du conditionnement / Aspect of the packaging	
Étanchéité 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)	
EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS	Quantité Quantity
Boite 5/1 / Tin 5/1	1
Étiquette entourante 4 couleurs / Label surrounding 4 colors	1
Fardeau / Packed	1

QUALITE / QUALITY	
IFS version 6	niveau supérieur / superior level
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

TVA / VAT	5,50%
-----------	-------

Conservation / Store	Température ambiante / Ambient temperature
----------------------	--

D.L.U.O. / SHELF LIFE	
Délai (à compter de la fabrication) / shelf life date of production	1460 jours / days
Délai minimum à l'arrivée sur entrepôt / shelf life guaranteed arrival 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

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

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/3 BOX	1/2 BOX
Code EAN	328896 157052 8					
Nombre UVC / Number of UNIT	1	3	33	165		54
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		80
Largeur en cm / Width in cm	15,5	15,5	80	80		60
Hauteur en cm / High in cm	25	25	25	140		101
Poids net en kg / Net weight in kg	3,825	11,475	126,23	631		207
Poids brut en kg / Gross weight in kg	5,00	15,11	166,21	856		288
Nombre de box par PAL / Number of box by PAL						2
Type de Palette / Type of pallet	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

SOCIETE COMPANY	Raison sociale / Company name	SODICAS CONSERVERIE	Téléphone / Phone number	00 (33) 04 68 94 45 80
	Adresse / Address	Rue Henri Becquerel - ZI d'En Tourné - BP 1155 11491 CASTELNAUDARY CEDEX - France	Télécopie / Fax	00 (33) 04 68 94 45 89
	E-mail	sodicas@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	Nomenclature douanière / Customs nomenclature	160239400000H	

SODICAS	FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET	page 2/2
Version 5		16/06/2014

**GESIERS DE CANARD CONFITS EMINCES
GIZZARDS OF SLICED THINLY DUCK CONFITS**

AUDARY

Boite / Tin

5/1

**CONSEILS DE DEGUSTATION
ADVICE OF DEGUSTATION**

Pour apprécier pleinement cette spécialité, nous vous suggérons de réchauffer le contenant au bain-marie 15 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, émincer et servir chaud en salade,

To appreciate this specialtie, we suggest you warm the tin in a bain-marie 15 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 minute. 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, belles tranches bien régulières, moelleux, goût caractéristique du gésiers confit.

Golden, beautiful very regular slices, softness, characteristic taste of the confit

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

	Par portion de 70g	Pour 100g
Energie	118kcal 498kJ	168kcal 711kJ
Protéines / Proteins	23,2g	33,1g
Glucides / Carbohydrates	Exempt	Exempt
dont sucres / of which sugar	Exempt	Exempt
Lipides / Lipids	2,8g	4g
dont acides gras saturés / of which saturated sats	1,1g	1,6g
Sodium	0,28g	0,4g
soit sel / or salt	0,7g	1g

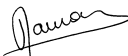
LES PLUS PRODUIT / MOST PRODUCTS

> 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 : 