

Désignation commerciale / Description	<h2 style="margin:0;">TRIPES CUISINEES A L'ANCIENNE</h2>	
Format / Size	1/2	
Conditionnement / Packaging	Boite empilable ouverture rapide	
Marque / Brand	AUDARY	
Code produit / Product code	304012	
Gencod produit / Product gencod	328896 304012 8	
PN / NET WEIGHT	400 g	
PNE / DRAINED WEIGHT		
Nombre part(s) / Portion(s)	1/2	



INGREDIENTS	<p>Tripes de bœuf cuisinées 72% (panses de bœuf 55%, couennes 4%, carottes 3%, maigre de tête 3%, gorges 3%, poitrine salée 2% (Poitrine de porc, sel sucre (dextrose de blé et saccharose), extraits d'épices), cornichons 1% (cornichons, eau, vinaigre d'alcool, sel, sulfites), oignons 1%, laurier, thym), sauce cuisinée (eau, concentré de tomate, amidon modifié de tapioca, sel, pulpe d'ail (ail, sel), fond de veau (os, viande et graisse de veau, eau), arômes, levure, concentré de légumes (carotte, oignon, poireau)). Ce produit contient des sulfites. Traces éventuelles de gluten, céleri, fruit à coque, sésame et moutarde.</p> <p>Sans colorant, ni conservateur.</p>
--------------------	---

COMPOSITION	Produits mis en œuvre Products start production		Produits à l'ouverture Products at the opening		Origine / Origin
	en g	en %	en g	en %	
Panses de bœuf	222	55,5%	215	53,8%	UE
Farce : couennes, gorges, maigre de tête, poitrine salée	47	11,8%	24	6,0%	UE
Farce : carottes, cornichons, oignons	22	5,5%	16	4,0%	UE
Sauce cuisinée	109	27,3%	145	36,3%	
TOTAL en g	400	100%	400	100%	

CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS	
Aspect du conditionnement / Aspect of the packaging	
Etanchéité et contrôles des sertis / 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 0.8/401)	

QUALITE / QUALITY	
IFS version 6	
niveau supérieur / superior level	
OGM / GMO	Abscense (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

EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS		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

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

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

Conservation / Store	
Température ambiante / Ambient temperature	

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 / Localisation of the 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 304012 8					
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	0,4	4,8	28,80	576	125	202
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

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 Tourré -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	160250950000X	

TRIPES CUISINEES A L'ANCIENNE	AUDARY	Boite empilable ouverture rapide	1/2
--------------------------------------	--------	----------------------------------	-----

CONSEILS DE DEGUSTATION ADVICE OF DEGUSTATION	Pour apprécier pleinement cette spécialité, verser le contenu dans un récipient, couvrir et laisser mijoter à feu doux durant 5 minutes. Servir avec des pommes de terre, des pâtes fraîches ou du riz.
--	---

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

UNE RECETTE HISTORIQUE A HISTORIC RECIPE	Depuis le Moyen-Age, les tripes sont cuisinées dans le sud-ouest. Selon une recette transmise de génération en génération, ces tripes sont préparées pour votre plaisir par la AUDARY avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés : tripes et panses de boeuf tendre et savoureuses, carottes, cornichons, jus cuisiné à l'ancienne comprenant oignons et épices diverses.
---	---

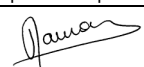
Caractéristiques organoléptiques Organoleptic characteristics				

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes <i>Nutritional and energy</i>	Par portion de 200g	Pour 100g
Energie	242kcal 1008kJ	121kcal 504kJ
Protéines / Proteins	23,4g	11,7g
Glucides / Carbohydrates	2,4g	1,2g
dont sucres / of which sugar	<3,6g	<1,8g
Lipides / Lipids	15,4g	7,7g
dont acides gras saturés / of which saturated sats	6,4g	3,2g
Sodium	0,8g	0,4g
soit sel / or salt	2,0g	1,0g

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.

> Produit cuisiné à Castelnaudary, dans le Sud-Ouest.

DATE :	24/06/2013	Emilie MAURAN Responsable qualité	Gérard SEMAT Responsable production
		Visa : 	Visa : 