

Désignation commerciale / Description	<h2 style="margin:0;">TRIPES CUISINEES A L'ANCIENNE</h2>	
Format / Size	4/4	
Conditionnement / Packaging	Boite empilable ouverture rapide	
Marque / Brand	AUDARY	
Code produit / Product code	304044	
Gencod produit / Product gencod	328896 304044 9	
PN / NET WEIGHT	800 g	
PNE / DRAINED WEIGHT		
Nombre part(s) / Portion(s)	3-4	



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), 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), Fonds 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	443	55,4%	430	53,8%	UE
Farce : couennes, gorges, maigre de tête, poitrine salée	94	11,8%	83	10,4%	UE
Farce : carottes, cornichons, oignons	43	5,4%	35	4,4%	UE
Sauce cuisinée	220	27,5%	252	31,5%	
TOTAL en g	800	100%	800	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 7days in 37°;method NFV 08/401)

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 4/4 empilable easy open / Tin 4/4 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) / 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

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 304044 9					
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	0,8	4,8	57,60	634	134	235
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(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	4/4
--------------------------------------	--------	----------------------------------	-----

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 10 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.
---	---

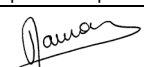
Caractéristiques organoléptiques Organoleptic characteristics				

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 : 