

Désignation commerciale /
DescriptionHARICOTS LINGOTS CUISINES A LA GRAISSE D'OIE
COOKED LINGOTS BEANS WITH GREASE OF GOOSE

Format / Size

4/4

Conditionnement / Packaging

Boite empilable ouverture rapide / Tin empilable fast opening

Marque / Brand

AUDARY

Code produit / Product code

400044

Gencod produit / Product gencod

328896 400044 2

PN / NET WEIGHT

820 g

PNE / DRAINED WEIGHT

Nombre part(s) / Portion(s)

3



INGREDIENTS

Haricots lingots 50%, jus cuisiné (eau, graisse d'oie 2,5%, sel, concentré de tomate, pulpe d'ail (ail, sel), arômes, amidon, sucre (dextrose), matière grasse animale, épices, gélatine, poireau).
Sans colorant, ni conservateur.

Beans lingots 50%, gravy (water, goose fat 2,5%, salt, tomato purée, garlic pulp (garlic, salt), aromas, starch, sugar (dextrose), animal fat, spices, gelatine, leek).

No colouring nor preservative.

COMPOSITION

	Produits mis en œuvre Products start production		Produits à l'ouverture Products at the opening		Origine / Origin
	en g	en %	en g	en %	
Haricots lingots / Beans lingots jus cuisiné à l'ancienne / Gravy cooked in the former	410	50%	492	60%	Argentine
	410	50%	328	40%	
TOTAL en g	820	100%	820	100%	

CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS

Aspect du conditionnement / Aspect of the packaging

Etanchéité et contrôles des serts / 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	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	

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 400044 2					
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	0,82	4,92	59,04	649	138	241
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(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

SOCIETE
COMPANY

Raison sociale / Company name

SODICAS CONSERVERIE

Adresse / Address

Rue Henri Becquerel - ZI d'En Tourré -BP 1155
11491 CASTELNAUDARY CEDEX - France

E-mail

sodicas@audary.com

Téléphone / Phone number

00 (33) 04 68 94 45 80

Télécopie / Fax

00 (33) 04 68 94 45 89

Internet

www.audary.com

N°immatriculation RCS / N°registration SCR

312 480 213

Ville d'immatriculation / City of registration

Carcassonne

N° de TVA intracommunautaire / N°VAT intracommunity

FR 59 312 480 213

Forme juridique / legal form

SAS

Capital

76 225 €

Nomenclature douanière / Customs nomenclature

20055100001X

HARICOTS LINGOTS CUISINES A LA GRAISSE D'OIE
COOKED LINGOTS BEANS WITH GREASE OF GOOSE

AUDARY

Boite empilable ouverture
 rapide / Tin empilable fast
 opening

4/4

CONSEILS DE DEGUSTATION
ADVICE OF DEGUSTATION

Ce produit se consomme après avoir été réchauffé dans une casserole à feu doux 10 mn ou au micro-ondes 4 mn. Cependant pour apprécier pleinement cette spécialité, nous vous suggérerons de réchauffer la boîte au bain-marie, puis verser les haricots dans un plat en terre cuite et faire chauffer à four très chaud environ 20 mn.

This product can be eaten after being heated in a saucepan over low heat 10 minutes or microwave 4 min. However to appreciate completely this speciality, we shall suggest you to warm the tin in the bain-marie, then to pour the beans lingots in a dish in terra-cotta and make warm in a very hot oven 20 mn.

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

Depuis le Moyen-Age, les haricots sont cuisinés dans le Sud-Ouest. Selon une recette transmise de génération en génération, ces haricots lingots sont préparés pour votre plaisir avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés.

Since the Middle Ages, beans lingots are cooked in the Southwest. According to a recipe passed on by generation in generation, this beans lingots are cooked for your pleasure with ingredients strictly selected.

Caractéristiques organoléptiques
Organoleptic characteristics

Haricots
Beans

Intégralité des grains,
 couleur ambrée, fondant,
 goût typique
*Full grain, amber color,
 melting, typical taste*

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes
Nutritional and energy

	Par portion de 273g	Pour 100g
Energie	273kcal 1155kJ	100kcal 423kJ
Protéines / Proteins	15,0g	5,5g
Glucides / Carbohydrates	38,5g	14,1g
dont sucres / of which sugar	4,1g	< 1,5g
Lipides / Lipids	6,6g	2,4g
dont acides gras saturés / of which saturated fats	2,2g	0,8g
Sodium	0,5g	0,2g
soit sel / or salt	1,4g	0,5g

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.

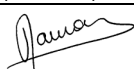
> *Product cooked at Castelnaudary, in the Southwest.*

DATE :

17/07/2013

Emilie MAURAN
 Responsable qualité

Visa :



Gérard SEMAT
 Responsable production

Visa :

