

Désignation commerciale / Description	HARICOTS BLANCS D'OCCITANIE AU NATUREL BIO ORGANIC NATURAL WHITE BEANS OCCITANIE		
Format / Size	5/1		
Conditionnement / Packaging	Boite / Tin		
Marque / Brand	AUDARY BIO		
Gencod produit / Product gencod	3 28896 400061 9		
Code produit / Product code	400061		
Nomenclature douanière / Customs nomenclature	20055100		
PN / NET WEIGHT	4000 g		
PNE / DRAINED WEIGHT	2655 g		
Nombre part(s) / Portion(s)	Adulte à froid : +/- 20 parts - Adulte à chaud : +/- 11 parts - Enfant à froid : +/- 36 parts - Enfant à chaud : +/- 17 parts		Photo non contractuelle, suggestion de présentation

INGREDIENTS	Haricots blancs trempés*, eau, sel. Traces possibles de gluten. *Ingrédients issus de l'agriculture biologique.		Origine / Origin
	Soaked white beans*, water, salt. Possible traces of gluten. *Ingredients from organic farming.	Haricots blancs d'Occitanie BIO / Organic white Beans Occitanie	Occitanie (France)
		eau, sel / water, salt	France

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g Nutritional and energy per 100 gr		pour 100g :
Energie		395 kJ 94 kcal
Matières grasses / Lipids		0,5g
dont acides gras saturés / of which saturated fats		< 0,1g
Glucides / Carbohydrates		13g
dont sucres / of which sugar		0,9g
Protéines / Proteins		6g
Sel / salt		0,6g
Rapport P/L		12,00
Nutri-score		A

ALLERGENES	
Allergènes présents Allergens in the recipe	Néant
Allergènes "Traces de" Allergens "May contain"	Traces possibles de gluten

N°CEE / N°ECC	FR 11.076.007 CE
N° EMBALLEUR	EMB 11076G
TVA / VAT	5.50%
LABEL	Sud de France
Logo Triman / Triman	Sur étiquette / On label

QUALITE / QUALITY	
IFS FOOD	
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	
Boite 5/1 / Tin 5/1	
Etiquette papier entourante 4 couleurs / Label paper surrounding 4 colors	
Fardeau / Packed	

DDM / SHELF LIFE	
Délai (à compter de la fabrication) / shelf life date of production	1460 jours / days
Délai minimum arrivée entrepôt / shelf life guaranteed arrival warehouse	974 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

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS	
Conservation avant ouverture Store before opening	A consommer de préférence avant la date figurant sur le couvercle. A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. To consume preferably before the date indicated on the lid. To keep away from heat and moisture.
Conservation après ouverture Store after opening	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures. After opening, store in the refrigerator and consume within 48 hours.

Identification du numéro de lot / Identification of the batch	
Mode de marquage / Marking mode :	Jet d'encre / Ink jet
Localisation du marquage / place of marking	couvercle supérieur / upper lid
Expression	ex : D196 1
Incrémentation	Quantième

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 7 days in 37°,method NFV 08/401)	

UNE RECETTE HISTORIQUE A HISTORIC RECIPE	
Depuis le Moyen-Age, les haricots sont cuisinés dans l'Occitanie. Selon une recette transmise de génération en génération, ces haricots blancs sont préparés pour votre plaisir avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés.	
Since the Middle Ages, beans are cooked in the Occitania. According to a recipe passed on by generation in generation, this white beans are cooked for your pleasure with ingredients strictly selected.	

HARICOTS BLANCS D'OCCITANIE AU NATUREL BIO ORGANIC NATURAL WHITE BEANS OCCITANIE	AUDARY BIO	Boite / Tin	5/1
---	------------	-------------	-----

CONSEILS DE DEGUSTATION ADVICE OF DEGUSTATION	<p>Ces haricots blancs d'Occitanie au naturel bio sont cuits et prêts à consommer froids en salade, ou être incorporés dans un plat chaud (cassoulet, ...).</p> <p>Utilisation à froid : Rincer les haricots blancs à l'eau froide, les égoutter totalement et les servir en salade ou en purée sur des toasts, en ajoutant d'autres ingrédients selon votre goût.</p> <p>Utilisation à chaud : Égoutter totalement ou partiellement les haricots blancs. Remettre les haricots en température à couvert, sans laisser bouillir, en assaisonnant selon votre goût. Ces haricots blancs peuvent être consommés seuls ou accompagnés de viandes ou poissons.</p>
--	--

Caractéristiques organoleptiques Organoleptic characteristics	Haricots blancs White beans			
	Intégralité des grains, couleur ambrée, fondant, goût typique <i>Full grain, amber color, melting, typical taste</i>			

LES PLUS PRODUIT / MOST PRODUCTS

> Produit issu de l'agriculture Biologique certifié par Qualisud FR-BIO-16
> *Product from organic farming certified by Qualisud FR-BIO-16*

> Légumes bio cultivés et récoltés en région Occitanie par des agriculteurs engagés dans la préservation de l'environnement. Unité de transformation à Castelnaudary, dans la région Occitanie.
> *Organic vegetables grown and harvested in the Occitanie region by farmers committed to preserving the environment. Processing unit in Castelnaudary, in the Occitanie region.*

> Sans colorant, ni conservateur, ni arôme artificiel.
> Produit labellisé Sud de France

> 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 cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes pour les sites de production culinaire centralisée en liaison froide.
> *Cooked and sterile product that can be packaged and/or cold-assembled in food trays or trays for centralized food production sites in cold connection.*

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/4 BOX	1/2 BOX
Code EAN	3 28896 400061 9					
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	120	120		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	4	12	132.00	660		216
Poids brut en kg / Gross weight in kg	4.35	13.16	144.76	749		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(Echangé/Exchanged), C(Consigné/Returnable),	P	P	C	C	C	C
Gerbable/Stockable O/N // Y/N	O	O	O	O	N	N

SOCIETE COMPANY	Raison sociale / Company name	CONSERVERIE SODICAS	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	secretariat@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	GLN	3012889600100	

DATE :	15/02/2024	Alexane LAVAINÉ Responsable Qualité	Gérard SEMAT Directeur Général
Visa :			