



SODICAS		FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET				page 1/2											
Version 5						17/07/2013											
Désignation commerciale / Description		HARICOTS LINGOTS CUISINES A LA GRAISSE D'OIE COOKED LINGOTS BEANS WITH GREASE OF GOOSE															
Format / Size		Bocal TO 82 / jar															
Conditionnement / Packaging		75 cl															
Marque / Brand		AUDARY															
Code produit / Product code		400075															
Gencod produit / Product gencod		328896 400075 6															
PN / NET WEIGHT		660 g															
PNE / DRAINED WEIGHT																	
Nombre part(s) / Portion(s)		3-4															
INGREDIENTS		Haricots lingots 50%, jus cuisiné (eau, graisse d'oie 3%, sel, concentré de tomate, pulpe d'ail (ail, sel), arômes, amidon, sucre (dextrose), matière grasse animale, épices, gélatine, poireau). Sans colorant, ni conservateur. <i>Beans lingots 50%, gravy (water, goose fat 3%, salt, tomato purée, garlic pulp (garlic, salt), aromas, starch, sugar (dextrose), animal fat, spices, gelatine, leek).</i> <i>No colouring nor preservative.</i>															
COMPOSITION		Produits mis en œuvre Products start production		Produits à l'ouverture Products at the opening		Origine / Origin											
		en g		en %													
Haricots lingots / Beans lingots		330		50,00%		Argentine / Egypte / Madagascar											
jus cuisiné à l'ancienne / Gravy cooked in the former		330		50,00%													
TOTAL en g		660		100%													
CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS		QUALITE / QUALITY															
Aspect du conditionnement / Aspect of the packaging		IFS version 6				niveau supérieur / superior level											
Etanchéité et contrôles des serts / airtightness and check of welds		OGM / GMO		Absence (selon directives 1829 et 1830/2003/CE) Without (according to directives 1829 and 1830/2003/EC)													
Variation Ph (incubation 7 jours à 37°, méthode NFV 08/401)		Ionisation		Ingrédients non ionisés selon décret 2001-1097													
Variation PH (incubation 7days in 37° method NFV 08/401)		Ionization		Ingredients not ionized according to decree 2001-1097													
EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS		Quantité / Quantity		TVA / VAT													
Bocal TO 82 75 cl / Twist-off jar TO 82 75 cl		1		5,50%													
Etiquette autocollante 2 couleurs / Self-adhesive label 2 colors		1															
Fardeau / Packed		1															
D.L.U.O. / SHELF LIFE		Conservation / Store															
Délai (à compter de la fabrication) / Time limit (from the manufacturing)		Température ambiante / Ambient temperature															
Délai minimum à l'arrivée sur entrepôt / Time limit on arrival on warehouse		Identification du numéro de lot / Identification of the batch															
Expression DATE :		Expression															
ex: 31.12.2006		ex : D196 1															
Incrémentation :		Incrémentation															
jour / day		Quantième															
Mode de marquage / Marking mode :		Mode de marquage / Marking mode :															
Jet d'encre / Ink jet		Jet d'encre / Ink jet															
Localisation du marquage / Localisation of the marking		Localisation du marquage / Localisation of the marking															
couvercle supérieur / upper lid		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 400075 6															
Nombre UVC / Number of UNIT		1		8		80		800		150		280					
Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer				10													
Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL				100													
Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL						10											
Longueur en cm / Length in cm				31		120		120		42		80					
Largeur en cm / Width in cm		9,1		21,5		80		80		63		60					
Hauteur en cm / High in cm		14		14,5		14,5		160		101		101					
Poids net en kg / Net weight in kg		0,66		5,28		52,80		528		99		185					
Poids brut en kg / Gross weight in kg		1,00		8,11		81,10		836		163		298					
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				Téléphone / Phone number				00 (33) 04 68 94 45 80			
		Adresse / Address				Rue Henri Becquerel - ZI d'En Tourré -BP 1155				Télécopie / Fax				00 (33) 04 68 94 45 89			
		11491 CASTELNAUDARY CEDEX - France															
		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				200551000001X							

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

AUDARY

75 cl

Bocal TO 82 / jar

CONSEILS DE DEGUSTATION
ADVICE OF DEGUSTATION

Pour une préparation au four traditionnel, verser le contenu dans une terrine et faire gratiner au four environ 15 minutes à 180°C. A savourer accompagné d'un vin rouge du Sud-Ouest de type AOC Fitou ou AOC Corbières.

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 cuisinées dans le Sud-Ouest. Selon une recette transmise de génération en génération, ces haricots sont préparés pour votre plaisir avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés.

Caractéristiques organoléptiques
Organoleptic characteristics

Haricots

Intégralité des grains,
couleur ambrée, fondant,
goût typique

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes
Nutritional and energy

	Par portion de 165g	Pour 100g
Energie	165kcal 698kJ	100kcal 423kJ
Protéines / Proteins	9,1g	5,5g
Glucides / Carbohydrates	23,3g	14,1g
dont sucres / of which sugar	<2,5g	< 1,5g
Lipides / Lipids	4,0g	2,4g
dont acides gras saturés / of which saturated sats	1,3g	0,8g
Sodium	0,3g	0,2g
soit sel / or salt	0,8g	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 :

