


Désignation commerciale / Description	FLAGEOLETS D'OCCITANIE AU NATUREL BIO ORGANIC NATURAL FLAGEOLETS OCCITANIE		
Format / Size	5/1		  
Conditionnement / Packaging	Boite / Tin		
Marque / Brand	AUDARY BIO		
Gencod produit / Product gencod	3 28896430061 0		
Code produit / Product code	430061		
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	Flageolets secs trempés*, eau, sel. Traces possibles de gluten. *ingrédients issus de l'agriculture biologique.		Origine / Origin
	Dry soaked flageolets*, water, salt. Possible traces of gluten. *Ingredients from organic farming.	Flageolets secs d'Occitanie BIO / Organic red 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		365 kJ 85 kcal
Matières grasses / Lipids		< 0,5g
dont acides gras saturés / of which saturated fats		< 0,1g
Glucides / Carbohydrates		11,3g
dont sucres / of which sugar		1,4g
Protéines / Proteins		9,7g
Sel / salt		<0,5g
Rapport P/L		32.33
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 flageolets sont cuisinés dans l'Occitanie. Selon une recette transmise de génération en génération, ces flageolets sont préparés pour votre plaisir avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés.	
Since the Middle Ages, the flageolets are cooked in Occitania. According to a recipe handed down from generation to generation, these flageolets are prepared for your pleasure with rigorously selected ingredients.	

FLAGEOLETS D'OCCITANIE AU NATUREL BIO ORGANIC NATURAL FLAGEOLETS OCCITANIE	AUDARY BIO	Boite / Tin	5/1
---	------------	-------------	-----

CONSEILS DE DEGUSTATION ADVICE OF DEGUSTATION	<p>Ces flageolets d'Occitanie au naturel bio sont cuits et prêts à consommer froid en salade, ou être incorporés dans un plat chaud de votre choix (cuisse de canard, flageolet à la crème, ...).</p> <p>Utilisation à froid : rincer les flageolets à l'eau froide, les égoutter totalement et les servir en salade, en ajoutant d'autres ingrédients selon votre goût .</p> <p>Utilisation à chaud : égoutter totalement ou partiellement les flageolets. Remettre les flageolets en température à couvert, sans laisser bouillir, en assaisonnant selon votre goût.</p>
--	--


Caractéristiques organoleptiques Organoleptic characteristics	Flageolet Flageolet			
	Intégralité des grains, couleur du blanc au vert clair, fondant, goût typique <i>Full grain, colour from white to light green, melting, typical taste</i>			

LES PLUS PRODUIT / MOST PRODUCTS

<p>> Produit issu de l'agriculture Biologique certifié par Qualisud FR-BIO-16 > <i>Product from organic farming certified by Qualisud FR-BIO-16</i></p> <p>> 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. > <i>Organic vegetables grown and harvested in the Occitanie region by farmers committed to preserving the environment. Processing unit in Castelnaudary, in the Occitanie region.</i></p> <p>> Sans colorant, ni conservateur, ni arôme artificiel. > Produit labellisé Sud de France</p> <p>> 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. > <i>The quality of this product is provided by a careful selection of raw materials, followed by the manufacturing process, and by regular laboratory controls.</i></p> <p>> 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. > <i>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.</i></p>

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/4 BOX	1/2 BOX
Code EAN	3 28896430061 0					
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	CONSERVIERIE 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 LAVAINE Responsable Qualité		Gérard SEMAT Directeur Général
		Visa :		Visa :	