


<b>Désignation commerciale / Description</b>		<b>LENTILLES CUISINEES A LA GRAISSE DE CANARD</b> <b>COOKED LENTILS WITH GREASE OF DUCK</b>	
<b>Format / Size</b>	<b>Bocal TO 82 / Jar TO 82</b>		
<b>Conditionnement / Packaging</b>	75 cl TO 82		
<b>Marque / Brand</b>	AUDARY		
<b>Gencod produit / Product gencod</b>	328896 450075 1		
<b>Code produit / Product code</b>	450075		
<b>Nomenclature douanière / Customs nomenclature</b>	2005990000		
<b>PN / NET WEIGHT</b>	660 g		
<b>PNE / DRAINED WEIGHT</b>			
<b>Nombre part(s) / Portion(s)</b>	3/4		

<b>INGREDIENTS</b>	Lentilles précuites 50% (France, Canada), sauce cuisinée (eau, graisse de canard 5,6%, amidon modifié, concentré de tomates, arôme, pulpe d'ail (ail, sel), arôme naturel, arôme naturel de poivre, sel), carottes, oignons. <b>Sans colorant, ni conservateur.</b>	<b>Origine / Origin</b>	
		Lentilles précuites / Pre-cooked lentils	France, Canada
		Carottes / carrots	France, Belgique, Pays-Bas
		Oignons / onions	Belgique, Pays-Bas, Pologne
		Sauce cuisinée / cooked sauce	

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g Nutritional and energy per 100 gr	pour 100g :
Energie	102 kcal- 431 kJ
Matières grasses / Lipids	1,9g-
dont acides gras saturés / of which saturated fats	0,6g-
Glucides / Carbohydrates	13,8g-
dont sucres / of which sugar	0,3g-
Protéines / Proteins	6,6g-
Sel / salt	0,6g-
Nutri-score	A

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

<b>N°CEE / N°ECC</b>	FR 11.076.007 CE
<b>N° EMBALLEUR</b>	EMB 11076G
<b>TVA / VAT</b>	5.50%
<b>LABEL</b>	
<b>Logo Triman / Triman</b>	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
Bocal 75 cl TO 82 / jar 75 cl TO 82
Etiquette autocollante 4 couleurs / Self-adhesive label 2 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 lentilles vertes sont cuisinées dans le Sud-Ouest. Selon une recette transmise de génération en génération, ces lentilles sont préparées pour votre plaisir avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés.	
Since the Middle Ages, green lentils are cooked in the Southwest. According to a recipe passed on by generation in generation, this lentils are cooked for your pleasure with ingredients strictly selected.	

<b>SODICAS</b>	<b>FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET</b>			page 2/2
Version 15				08/09/2023
<b>LENTILLES CUISINEES A LA GRAISSE DE CANARD</b> <b>COOKED LENTILS WITH GREASE OF DUCK</b>		AUDARY	75 cl TO 82	Bocal TO 82 / Jar TO 82


<b>CONSEILS DE DEGUSTATION</b> <b>ADVICE OF DEGUSTATION</b>	<p>Pour apprécier cette spécialité, nous vous suggérons de verser le contenu dans une casserole, couvrir et laisser mijoter à feu doux durant 10 minutes.</p> <p><i>To appreciate this speciality, we suggest to put the contents in a saucepan, cover and let simmer over low heat 10 minutes.</i></p>
--	---

<b>Caractéristiques organoléptiques</b> <b>Organoleptic characteristics</b>	<b>Lentilles</b>			
	<p>Intégralité des grains, couleur marron/vert foncé, fondant, goût typique</p> <p><i>Full grain, dark brown/green color, typical taste</i></p>			

<b>LES PLUS PRODUIT / MOST PRODUCTS</b>	
<p>&gt; 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.</p> <p><i>&gt; 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>&gt; Produit cuisiné à Castelnaudary, dans le Sud-Ouest.</p> <p><i>&gt; Product cooked at Castelnaudary, in the Southwest.</i></p>	

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/4 BOX	1/2 BOX
Code EAN	328896 450075 1					
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					4	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	P	C	C	C	C
Gerbable/Stockable O/N // Y/N	O	O	O	O	N	N

<b>SOCIETE</b> <b>COMPANY</b>	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	<a href="mailto:secretariat@audary.com">secretariat@audary.com</a>	Internet	<a href="http://www.audary.com">www.audary.com</a>
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 :	08/09/2023		Alexane LAVAINÉ Responsable Qualité		Gérard SEMAT Directeur Général
		Visa :		Visa :	