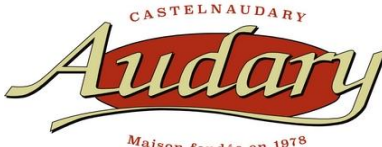


Désignation commerciale / Description		<b>MANCHONS DE CANARD AUX LENTILLES</b> <b>DUCK WITH LENTILS</b>	
Format / Size	Bocal 75cl TO 82		
Conditionnement / Packaging	75 cl TO 82		
Marque / Brand	AUDARY		
Gencod produit / Product gencod	328896452775 8		
Code produit / Product code	452775		
Nomenclature douanière / Customs nomenclature	16023948500		
PN / NET WEIGHT	660 g		
PNE / DRAINED WEIGHT			
Nombre part(s) / Portion(s)	2		

INGREDIENTS	Sauce cuisinée (eau, graisse de canard, amidon modifié, concentré de tomates, arôme, pulpe d'ail (ail, sel), arôme naturel, arôme naturel de poivre, sel) lentilles précuites 29%, manchons de canard 23% (manchon de canard (France), sel, graisse de canard), carottes 5%, oignons 2%. <b>Sans colorant, ni conservateur, ni arôme artificiel.</b>	Origine / Origin	
	Cooked sauce (water, duck fat, modified starch, tomato concentrate, aroma, garlic pulp (garlic, salt), natural aroma, natural pepper aroma, salt), pre-cooked lentils 29%, duck sleeves 23% (duck sleeve (France), salt, duck fat), Carrots 5%, onions 2%. No preservatives, no colouring, no artificial aroma.	Lentilles précuites / Pre-cooked lentils	
		Manchons de canard / duck confits	France
		Sauce cuisinée / cooked sauce	
		Carottes / carrots	France, Belgique, Pays-Bas
		Oignons / onions	Belgique, Pays-Bas, Pologne

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g Nutritional and energy per 100 gr	pour 100g :
Energie	135 kcal- 569 kJ
Matières grasses / Lipids	5,3g-
dont acides gras saturés / of which saturated fats	1,8g-
Glucides / Carbohydrates	11,1g-
dont sucres / of which sugar	<0,5g-
Protéines / Proteins	10,8g-
Sel / salt	0,65g-
Rapport P/L	
Nutri-score	

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

N°CEE / N°ECC	FR 11.076.007 CE
N° EMBALLEUR	EMB 11076G
TVA / VAT	5,50%
LABEL	
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
Bocal 75 cl TO 82 / jar 75 cl TO 82
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	Dans tout le Sud-ouest, la tradition des confits est en fait le résultat d'une méthode de conservation des viandes de canard. Les manchons sont préalablement salés, puis lentement cuit dans sa graisse comme autrefois, ainsi il conserve toute sa saveur et son moelleux. Selon une recette transmise de génération en génération, ces manchons de canard aux lentilles sont préparés avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés : les lentilles onctueuses cuisent longuement avec les manchons de canard savoureux et s'imprègnent de toutes les saveurs de cette viande.
---	--

<b>MANCHONS DE CANARD AUX LENTILLES</b> <b>DUCK WITH LENTILS</b>	AUDARY	75 cl TO 82	Bocal 75cl 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>To appreciate this speciality, we suggest to put the contents in a saucepan, cover and let simmer over low heat 10 minutes.</p>
--	--

<b>Caractéristiques organoléptiques</b> <b>Organoleptic characteristics</b>	<b>Lentilles</b>	<b>Mancons de canard</b>		
	Intégralité des grains, couleur marron/vert foncé, fondant, goût typique	Doré, intégralité des morceaux, moelleux, goût caractéristique du manchon de canard		


**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.

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/4 BOX	1/2 BOX
Code EAN	328896452775 8					
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 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 :	19/09/2022		Alexane LAVAINÉ Responsable Qualité		Gérard SEMAT Directeur Général
		Visa :		Visa :	