



SODICAS		FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET				page 1/2											
Version 3						28/02/2014											
<b>Désignation commerciale / Description</b>		<b>TRIPOUX</b>															
Format / Size		Bocal TO 82 / jar															
Conditionnement / Packaging		TO 82 44,6 cl															
Marque / Brand		AUDARY															
Code produit / Product code		470045															
Gencod produit / Product gencod		3288964700458															
PN / NET WEIGHT		390 g															
PNE / DRAINED WEIGHT																	
Nombre part(s) / Portion(s)		2															
<b>INGREDIENTS</b>		4 Tripoux 77% (panses de veau, panses d'agneau, boyaux de porc salés), jus cuisiné (eau, vin blanc (sulfites), concentré de tomate, fond de boeuf (os, viande et graisse de boeuf), amidon modifié de manioc, arômes naturels, extraits de levures, sel, pulpe d'ail, arôme naturel de poivre, persil), carottes.															
<b>COMPOSITION</b>		Produits mis en œuvre Products start production		Produits à l'ouverture Products at the opening		Origine / Origin											
		en g	en %	en g	en %	France											
4 Tripoux		290	77,0%	240	61,5%												
Carottes rondelles		20	5,1%	15	3,8%												
Jus cuisiné		80	20,5%	135	34,6%												
<b>TOTAL en g</b>		390	103%	390	100%												
<b>CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS</b>																	
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 7days in 37°,method NFV 08/401)																	
<b>EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS</b>		Quantité / Quantity															
Bocal TO 82 44,6 cl / Twist-off jar TO 82 44,6 cl		1															
Etiquette autocollante 2 couleurs / Self-adhesive label 2 colors		1															
Fardeau / Packed		1															
<b>D.L.U.O. / SHELF LIFE</b>																	
Délai (à compter de la fabrication) / Time limit (from the manufacturing)		1460 jours / days															
Délai minimum à l'arrivée sur entrepôt / Time limit on arrival on warehouse		1095 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															
<b>QUALITE / QUALITY</b>																	
IFS version 6		niveau supérieur / superior level															
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															
<b>TVA / VAT</b>		5,50%															
<b>Conservation / Store</b>		Température ambiante / Ambient temperature															
<b>Identification du numéro de lot / Identification of the batch</b>																	
Expression		ex : D196 1															
Incrémentation		Quantième															
Mode de marquage / Marking mode :		Jet d'encre / Ink jet															
Localisation du marquage / Localisation of the marking		couvercle supérieur / upper lid															
<b>N°CEE / N°ECC</b>		FR 11.076.007 CE															
<b>Point vert / Green dot</b>		Sur étiquette / On label															
<b>LOGISTIQUE / LOGISTICS</b>		UVC / UNIT		PCB / CARTON		COUCHE / LAYER		PALETTE / PALETT		1/3 BOX		1/2 BOX					
Code EAN		3288964700458															
Nombre UVC / Number of UNIT		1		8		96		1344		245		441					
Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer				12													
Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL				168													
Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL						14											
Longueur en cm / Length in cm				33		120		120		42		80					
Largeur en cm / Width in cm		8,5		21		80		80		63		60					
Hauteur en cm / High in cm		10,2		10,5		10,5		162		101		101					
Poids net en kg / Net weight in kg		0,39		3,12		37,44		524		96		172					
Poids brut en kg / Gross weight in kg		0,65		5,45		65,40		941		442		790					
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(Echange/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					
<b>SOCIETE COMPANY</b>		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 11491 CASTELNAUDARY CEDEX - France				Télécopie / Fax				00 (33) 04 68 94 45 89			
		E-mail				sodicas@audary.com				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				Nomenclature douanière / Customs nomenclature											

<b>TRIPOUX</b>	AUDARY	TO 82 44,6 cl	Bocal TO 82 / jar
----------------	--------	---------------	-------------------

<b>CONSEILS DE DEGUSTATION ADVICE OF DEGUSTATION</b>	Réchauffer au bain-marie 10 minutes, bocal ouvert ou dans une casserole à feu doux ou faire gratiner au four.
--	---

<b>CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE / STORAGE CONDITIONS AFTER OPENING</b>	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 48h maximum. <i>After opening, store cold in the refrigerator 48h maximum.</i>
--	---

<b>UNE RECETTE HISTORIQUE A HISTORIC RECIPE</b>	
---	--

<b>Caractéristiques organoléptiques Organoleptic characteristics</b>	<b>Tripoux</b>	<b>Carottes</b>	<b>Jus cuisiné</b>	
	Intégrité des tripoux, couleur beige, texture fondante et goût de viande cuisinée	Couleur orange, intégrité des rondelles	Couleur rouge foncée, bonne odeur de viandes et légumes cuisinés	


Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes Nutritional and energy	Pour 100g	
<b>Energie</b>		110 Kcal 462 Kj
<b>Protéines / Proteins</b>		17,8g
<b>Glucides / Carbohydrates</b>		0,4g
dont sucres / of which sugar		0,4g
<b>Lipides / Lipids</b>		4,2g
dont acides gras saturés / of which saturated fats		2g
<b>Sodium</b>		0,7g
soit sel / or salt		1,74g

**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.*

--	--

Responsable qualité
Visa : 

Responsable production
Visa : 