



SODICAS		FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET				page 1/2											
Version 5						14/03/2014											
Désignation commerciale / Description		GARDIANNE DE TAUREAU BEEF STEW (BULL)															
Format / Size		Bocal TO 82 / jar															
Conditionnement / Packaging		TO 82 44,6 cl															
Marque / Brand		AUDARY															
Code produit / Product code		470050															
Gencod produit / Product gencod		3288964700502															
PN / NET WEIGHT		390 g															
PNE / UNRAINED WEIGHT		2															
Nombre part(s) / Portion(s)																	
INGREDIENTS		<p>Gardianne de taureau 45%, sauce cuisinée (eau, vin rouge (sulfites), amidon transformé de tapioca, concentré d'orange (jus d'orange à base de concentré, sucre, pulpe de citron, acidifiant : acide citrique, arôme orange), sel, fond de boeuf (os, viande et graisse de boeuf, eau), arômes, fond de légumes (concentré de champignon), sel, sucre, huile de colza, extraits de levures, poivre et laurier), carottes, oignons. Traces éventuelles de céleri. Sans colorant, ni conservateur.</p> <p>Beefstew 45%, cooked sauce (water, red wine (sulphite), modified tapioca starch, orange concentrate(made of concentrated orange juice, sugar, lemon pulp, acidifier: citric acid, orange aroma) salt, beef stock (bone, beef meat and beef fat,water) aromas, vegetable fond (mushroom concentrate), salt, sugar, rape oil, yeast extract, pepper and laurel) carrots, onions. Possible traces of celery. No colourings nor preservatives.</p>															
COMPOSITION		Produits mis en œuvre Products start production		Produits à l'ouverture Products at the opening		Origine / Origin											
		en g	en %	en g	en %												
Morceaux de viande de taureau marinés précuits/precoked, marinated pieces of bull meat		175	45%	155	40%	France											
carottes/carrots		25	6%	20	5%	UE											
oignons /onions		15	4%	10	3%	UE											
sauce cuisinée/sauce		175	45%	198	51%												
TOTAL en g		390	100%	383	98%												
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		Ingrédients not ionized according to decree 2001-1097													
EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS		Quantité / Quantity		TVA / VAT													
Bocal TO 82 44,6 cl / Twist-off jar TO 82 44,6 cl		1		5,50%													
Etiquette autocollante 2 couleurs / Self-adhesive label 2 colors		1		Conservation / Store													
Fardeau / Packed		1		Température ambiante / Ambient temperature													
D.L.U.O. / SHELF LIFE		Identification du numéro de lot / Identification of the batch															
Délai (à compter de la fabrication) / Time limit (from the manufacturing)		1460 jours / days		Expression		ex : D196 1											
Délai minimum à l'arrivée sur entrepôt / Time limit on arrival on warehouse		1095 jours / days		Incrémentation		Quantième											
Expression DATE :		ex: 31.12.2006		Mode de marquage / Marking mode :		Jet d'encre / Ink jet											
Incrémentation :		jour / day		Localisation du marquage / Localisation of the marking		couvercle supérieur / upper lid											
Mode de marquage / Marking mode :		Jet d'encre / Ink jet		N°CEE / N°ECC		FR 11.076.007 CE											
Localisation du marquage / Localisation of the marking		couvercle supérieur / upper lid		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		3288964700502															
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					
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 11491 CASTELNAUDARY CEDEX - France				Télécopie / Fax				00 (33) 04 68 94 45 89			
		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											

GARDIANNE DE TAUREAU BEEF STEW (BULL)	AUDARY	TO 82 44,6 cl	Bocal TO 82 / jar
--	--------	---------------	-------------------

CONSEILS DE DEGUSTATION ADVICE OF DEGUSTATION	Réchauffer au bain-marie 10 minutes, bocal ouvert ou dans une casserole à feu doux ou faire gratiner au four. A accompagner de pommes de terre, pâtes, riz. <i>Heat au bain marie, in a pan or in the oven. Serve with rice potatoes or pasta.</i>
--	---

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

UNE RECETTE HISTORIQUE A HISTORIC RECIPE	La viande de bœuf est l'une des premières sources de fer, de zinc, et de vitamines du groupes B et de protéines de haute qualité de notre alimentation. Autant de nutriments qui contribuent au maintien de notre forme physique et de notre tonus musculaire au quotidien. <i>Beef meat contains iron, zinc and vitamins of the group B. It also contains proteins of high quality. It helps us maintain a good shape and physical condition.</i>
---	---

Caractéristiques organoléptiques Organoleptic characteristics	Viande de taureau		Sauce	
	Intégralité des morceaux, goût caractéristique de la viande en sauce		foncée, onctueuse, goût vin rouge	

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes Nutritional and energy	Par portion de 390g	Pour 100g
Energie		127 Kcal 535 Kj
Protéines / Proteins		18,6g
Glucides / Carbohydrates dont sucres / of which sugar		3,9g 1g
Lipides / Lipids dont acides gras saturés / of which saturated fats		4,1g 1,8g
Sodium soit sel / or salt		0,3g 0,75g

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 :