

SODICAS	FICHE PRODUIT	page 1/2
Version 10		17/02/2009

Désignation commerciale	CIVET DE CANARD A L'ANCIENNE	
Format	Bocal	 
Conditionnement	TO 45 cl	
Marque	AUDARY	
Code produit	502738	
Gencod produit	328896 502738 7	
PN	380 g	
PNE		
Nombre part(s)	1	

INGREDIENTS	Manchons de canard 40% (manchons de canard, vin rouge), eau, carottes 13%, vin rouge 9%, oignons 2%, amidon modifié (pomme de terre), arôme naturel vin rouge, sel, arômes, poudre de tomate, épices et aromates, sucre, extrait de levure, sucre, colorant : caramel E150c, protéines de sang de porc, épaississants : E415, E412. Ce produit contient du blé (gluten) et des sulfites.
--------------------	--

COMPOSITION	Produits à la mise en œuvre		Produits à l'ouverture		Origine
	en g	en %	en g	en %	
Manchons de canard	150	39,5%	120	31,6%	France
jus cuisiné	170	44,7%	207	54,5%	France
Carottes	50	13,2%	45	11,8%	France
Oignons	10	2,6%	8	2,1%	France
TOTAL en g	380	100%	380	100%	

CONTROLES STABILITE
Aspect du conditionnement
Etanchéité et contrôles des serts
Variation Ph (incubation 7 jours à 37°, méthode NFV 08/401)

QUALITE	
IFS version 4	n° 06/002 (niveau supérieur)
OGM	Abscence (selon directives 1829 et 1830 /2003/CE)
Ionisation	Ingrédients non ionisés selon décret 2001-109

EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES	Quantité
BOCAL TO 45 cl	1
Etiquette autocollante 3 couleurs	1
FARDEAU	1

TVA	5,50%
------------	-------

D.L.U.O.	
Délai (à compter de la fabrication) :	1460 jours
Délai minimum à l'arrivée sur entrepôt :	1095 jours
Expression DATE :	ex: 31.12.2006
Incrémentation :	jour
Mode de marquage :	Jet d'encre
Localisation du marquage :	couvercle supérieur

Conservation	Température ambiante
---------------------	----------------------

Identification du numéro de lot :	
Expression	ex : D196 1
Incrémentation	Quantième
Mode de marquage	jet d'encre
Localisation du marquage	couvercle supérieur
N° CEE :	FR 11.076.07 CE
POINT VERT	sur étiquette

LOGISTIQUE	UVC	PCB	COUCHE	PALETTE	1/3 BOX	1/2 BOX
Code EAN	328896 502738 7					
Nombre UVC	1	12	72	1296	216	294
Nombre de PCB/couche		6				
Nombre de PCB/PAL		108				
Nombre de couche/PAL			18			
Longueur en cm		42	120	120	42	80
Largeur en cm	10,5	31,5	80	80	63	60
Hauteur en cm	8	8,5	8,5	168	101	101
Poids net en kg	0,38	4,56	27,36	492	82	112
Poids brut en kg	0,70	8,51	51,06	944	164	283
Nombre de box par PAL					3	2
Type de Palette	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro
Emballage : E(Echangé), C(Consigné), P(Perdu),L(Loué)	P	P	C	C	C	C
Gerbable O/N	O	O	O	O	N	N

SOCIETE	Raison sociale	SODICAS CONSERVERIE	Téléphone	04 68 94 45 80
	Adresse	Rue Henri Becquerel - ZI d'En Tourré BP 1155 11491 CASTELNAUDARY CEDEX	Télécopie	04 68 94 45 89
	E-mail	sodicas@club-internet.fr	Internet	www.audary.com
N° immatriculation RCS	B 312 480 213	Forme juridique	SAS	
Ville d'immatriculation	Castelnaudary	Capital	76 225 €	
N° de TVA intracommunautaire	FR 59 312 480 213	Nomenclature douanière		

SODICAS	FICHE PRODUIT			page 2/2
Version 10				20/06/2008
CIVET DE CANARD A L'ANCIENNE		AUDARY	TO 45 cl	Bocal
CONSEILS DE DEGUSTATION	Réchauffer la boîte au bain-marie, ouvrez, puis versez dans une casserole à feu et réchauffez à feu doux 10 mn ou au micro-ondes 5 mn dans un contenant adapté. Suggestion du chef : pour apprécier pleinement cette spécialité, servir accompagné de pommes de terre ou de pâtes fraîches. A déguster avec un vin rouge du Sud-Ouest type Minervois.			
CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 2 à 3 jours maximum.			
UNE RECETTE HISTORIQUE	Les romains, deux siècles avant Jésus-Christ, ont commencé à préparer leurs viandes de canard en civet. Depuis, ce mode de conservation est resté.			
Caractéristiques organoléptiques	Canard	Sauce		
	Intégralité des morceaux, moelleux, goût caractéristique du canard en civet	Foncée, onctueuse, goût équilibré		
Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g	Protéines	Glucides	Lipides	
LES PLUS PRODUIT				
> 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. > Produit cuisiné à Castelnaudary, dans le Sud-Ouest.				
DATE :	20/06/2008	Nicolas ARGUENCE Responsable qualité Visa :	Gérard SEMAT Responsable production Visa :	