



SODICAS		FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET				page 1/2							
Version 17						28/02/2014							
<b>Désignation commerciale / Description</b>		<b>CIVET DE CANARD A L'ANCIENNE DUCK STEW TRADITIONAL WAY</b>											
Format / Size Conditionnement / Packaging Marque / Brand Code produit / Product code Gencod produit / Product gencod PN / NET WEIGHT PNE / DRAINED WEIGHT Nombre part(s) / Portion(s)		Bocal TO 82 / jar TO 75 cl AUDARY 502778 328896 502778 3 660 g 2											
													
<b>INGREDIENTS</b>		<p>Manchons de canard 40% , eau, carottes 13%, vin rouge (sulfites) 13%, oignons, amidon modifié, extraits de vin (sulfites), farine de blé (gluten), sucre (dextrose et saccharose), sel, matière grasse animale, arômes (gluten d'orge), huiles de tournesol, plantes aromatiques, poudre de tomate, caramel E150c. Traces éventuelles de céleri.</p> <p>Duck meat 40% water, 13% carrots, red wine (sulfites) 13%, onions, modified starch, wine extracts (sulphites), wheat flour (gluten), sugar (dextrose and sucrose), salt, fat animal, flavors (gluten barley), sunflower oil, herbs, tomato powder, caramel E150c. May contain traces of celery.</p>											
<b>COMPOSITION</b>		Produits mis en œuvre Products start production		Produits à l'ouverture Products at the opening		Origine / Origin							
		en g		en g		en %							
Manchons de canard / duck jus cuisiné / cooked juice		265		233		35,3%							
Carottes / carrots		293		338		51,2%							
Oignons / onions		85		75		11,4%							
		17		14		2,1%							
<b>TOTAL en g</b>		660		660		100%							
<b>CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS</b>		<b>QUALITE / QUALITY</b>											
Aspect du conditionnement / Aspect of the packaging		IFS version 6		niveau supérieur / superior level									
Etanchéité et contrôles des sertis / 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) Variation PH(incubation 7days in 37° method NFV 08/401)		Ionisation ionization		Ingrédients non ionisés selon décret 2001-1097 Ingredients not ionized according to decree 2001-1097									
<b>EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS</b>		Quantité / Quantity		<b>TVA / VAT</b>		5,50%							
Bocal TO 82 75 cl / Twist-off jar TO 82 75 cl		1		<b>Conservation / Store</b>									
Etiquette autocollante 2 couleurs / Self-adhesive label 2 colors		1		Température ambiante / Ambient temperature									
Fardeau / Packed		1		<b>Identification du numéro de lot / Identification of the batch</b>									
<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>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		328896 502778 3											
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										3		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(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 160239400000H							

<b>CIVET DE CANARD A L'ANCIENNE DUCK STEW TRADITIONAL WAY</b>	AUDARY	TO 75 cl	Bocal TO 82 / jar
---	--------	----------	-------------------

<b>CONSEILS DE DEGUSTATION 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. Servir accompagné de pommes de terre ou de pâtes fraîches.  <i>Heat on low fire for about 10 minutes. Sere with pasta or potatoes or rice.</i></p>
--	--

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

<b>UNE RECETTE HISTORIQUE A HISTORIC RECIPE</b>	<p>Les romains, deux siècles avant Jésus-Christ, ont commencé à préparer leurs viandes de canard en civet. Depuis, ce mode de conservation est resté.  <i>Romans, two centuries before Jesus Christ started to preserve their meat in this way. This way of preservation ahs stayed on till today.</i></p>
---	--



<b>Caractéristiques organoléptiques Organoleptic characteristics</b>	<b>Canard</b>	<b>Sauce</b>		
	Intégralité des morceaux, moelleux, goût caractéristique du canard en civet	Foncée, onctueuse, goût équilibré		

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes Nutritional and energy	Par portion de 330g	Pour 100g
<b>Energie</b>		119 Kcal 499 Kj
<b>Protéines / Proteins</b>		11,5g
<b>Glucides / Carbohydrates</b>		4,7g
dont sucres / of which sugar		0,8g
<b>Lipides / Lipids</b>		6g
dont acides gras saturés / of which saturated sats		2g
<b>Sodium</b>		0,19g
soit sel / or salt		0,48g

**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.*

DATE :	28/02/2014	Emilie MAURAN Responsable qualité Visa : 	Gérard SEMAT Responsable production Visa : 
--------	------------	--	--