



SODICAS		<b>FICHE PRODUIT/PRODUCT</b>				page 1/2							
Version 13						16/06/2014							
<b>Désignation commerciale / Description</b>		<b>Lot x 2 bocaux 23 cl "CANARD" magret + piment Espelette</b> <b>Pack x 2 Jars 23 cl "DUCK" Filet+Espelette pepper</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 / Jar twist-off 23 cl AUDARY 511000 3 28896 511000 3 360 g nc											
<b>INGREDIENTS</b>		Magret : Foie de volaille, gras de porc, viande de canard 15%, couenne de porc, gorge de porc, eau, magret de canard 5%, sel, Armagnac ( <b>sulfites</b> ), arôme poivre. Piment : Foie de volaille, gras de porc, viande de canard 20%, couenne de porc, gorge de porc, eau, sel, Armagnac ( <b>sulfites</b> ), piment d'Espelette 0,5%, arôme poivre. Magret: Chicken liver, pork fat, duck meat 15%, pork rind, pork jowl, water, 5% duck, salt, Armagnac ( <b>sulphites</b> ), pepper flavor. Pepper: Chicken liver, pork fat, duck meat 20%, pork rind, pork jowl, water, salt, Armagnac ( <b>sulphites</b> ), Espelette 0.5% pepper flavor.											
<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 %									
Foie de volaille						France, Belgique, Italie							
Viande de canard et gras de porc						France							
		<b>TOTAL en g</b>											
		0		0%									
<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)		Ionisation		Ingrédients non ionisés selon décret 2001-1097									
Variation PH (incubation 7 days in 37° method NFV 08/401)		Ionization		Ingredients not ionized according to decree 2001-1097									
<b>EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS</b>		Quantité Quantity		<b>TVA / VAT</b>									
Bocal twist-off 23 cl / Twist-off jar 23 cl		2		5,50%									
Etiquette autocollante 2 couleurs / Self-adhesive 2 colors		2											
Carton / Box		1		<b>Conservation / Store</b>									
				Température ambiante / Ambient temperature									
<b>D.L.U.O. / SHELF LIFE</b>		<b>Identification du numéro de lot / Identification of the batch</b>											
Délai (à compter de la fabrication) / shelf life date of production		1460 jours / days		Expression		ex : D196 1							
Délai minimum à l'arrivée sur entrepôt / shelf life guaranteed arrival 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		<b>N°CEE / N°ECC</b>		FR 87.187.03 CE							
Localisation du marquage / Localisation of the marking		couvercle supérieur / upper lid		<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		3 28896 511000 3											
Nombre UVC / Number of UNIT		1		12		120		840					
Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer				10									
Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL				70									
Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL						7							
Longueur en cm / Length in cm				34		120		120					
Largeur en cm / Width in cm		17		26		80		80					
Hauteur en cm / High in cm		7		15		15		120					
Poids net en kg / Net weight in kg		0,54		6,48		64,80		454					
Poids brut en kg / Gross weight in kg		0,70		8,61		86,10		628					
Nombre de box par PAL / Number of box by PAL													
Type de Palette / Type of pallet		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					
Gerbable/Stockable O/N // Y/N		O		O		O		O					
<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							

SODICAS	<b>FICHE PRODUIT/PRODUCT</b>	page 2/2
Version 13		16/06/2014

**Lot x 2 bocaux 23 cl "CANARD" magret + piment Espelette**  
**Pack x 2 Jars 23 cl "DUCK" Filet+Espelette pepper**

AUDARY

twist-off 23 cl

Bocal / Jar

**CONSEILS DE DEGUSTATION**  
**ADVICE OF DEGUSTATION**

Servir frais. A déguster accompagné de cornichons.

Serve lightly chilled. To taste accompanied by pickles.

**CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE**  
**STORAGE CONDITIONS AFTER OPENING**

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 48h maximum.  
 After opening, store cold in the refrigerator 48h maximum.

**UNE RECETTE HISTORIQUE**  
**A HISTORIC RECIPE**

**Caractéristiques organoléptiques**  
**Organoleptic characteristics**


**Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes**  
**Nutritional and energy**

	Terrine magret pour 100g	Terrine piment pour 100g
<b>Energie</b>	298kcal 1234kJ	267kcal 1107kJ
<b>Protéines / Proteins</b>	15g	15g
<b>Glucides / Carbohydrates</b>	0,1g	0,1g
dont sucres / of which sugar	0,1g	0,1g
<b>Lipides / Lipids</b>	26g	23g
dont acides gras saturés / of which saturated fats	10g	9g
<b>Sodium</b>	0,67g	0,67g
soit sel / or salt	1,68g	1,67g

**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.

DATE :	16/06/2014	Emilie MAURAN Responsable qualité	Gérard SEMAT Responsable production
		Visa : 	Visa : 