

Désignation commerciale /
DescriptionJAMBONNEAU A L'ANCIENNE
KNUCKLE OF HAM

Format / Size 1/2
Conditionnement / Packaging Boite empilable ouverture rapide / Tin empilable easy opening
Marque / Brand AUDARY
Code produit / Product code 553012
Gencod produit / Product gencod 328896 553012 2
PN / NET WEIGHT 380 g
PNE / DRAINED WEIGHT
Nombre part(s) / Portion(s) 4



INGREDIENTS

Jarret de porc, sel, poivre.
Knuckle of ham, salt, pepper.

COMPOSITION

Produits mis en œuvre Products start production	Produits à l'ouverture Products at the opening		Origine / Origin		
	en g	en %		en g	en %
Jarret de porc / Knuckle of ham Sel, poivre / salt, pepper	376	99%	376	99%	France
	4	1%	4	1%	France
TOTAL en g	380	100%	380	100%	

CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS

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 7 days in 37°; method NFV 0.8/401)

QUALITE / QUALITY

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	Ingédients non ionisés selon décret 2001-1097 Ingredients not ionized according to decree 2001-1097

EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS

	Quantité Quantity
Boite 1/2 empilable easy open / Tin 1/2 empilable easy open	1
Etiquette entourante 4 couleurs / Label surrounding 4 colors	1
Fardeau / Packed	1

TVA / VAT

5,50%

Conservation / Store

Température ambiante / Ambient temperature

D.L.U.O. / SHELF LIFE

Délai (à compter de la fabrication) / shelf life date of production	1460 jours / days
Délai minimum à l'arrivée sur entrepôt / shelf life guaranteed arrival 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

Identification du numéro de lot / Identification of the batch

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
N°CEE / N°ECC	FR 11.076.07 CE
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	328896 553012 2					
Nombre UVC / Number of UNIT	1	12	72	1440	312	504
Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer		6				
Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL		120				
Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL			20			
Longueur en cm / Length in cm		41	120	120	42	80
Largeur en cm / Width in cm	10	31	80	80	63	60
Hauteur en cm / High in cm	6,3	6,5	6,5	145	101	101
Poids net en kg / Net weight in kg	0,38	4,56	27,36	547	119	192
Poids brut en kg / Gross weight in kg	0,50	6,12	36,72	759	169	270
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

SOCIETE
COMPANY

Raison sociale / Company name SODICAS CONSERVERIE
Adresse / Address Rue Henri Becquerel - ZI d'En Tourré - BP 1155
11491 CASTELNAUDARY CEDEX - France
E-mail sodicas@audary.com

Téléphone / Phone number 00 (33) 04 68 94 45 80

Télécopie / Fax 00 (33) 04 68 94 45 89

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 160249150000W

SODICAS	FICHE PRODUIT/PRODUCT	page 2/2
Version 12		17/07/2013

**JAMBONNEAU A L'ANCIENNE
KNUCKLE OF HAM**

AUDARY

Boite empilable ouverture rapide / Tin
empilable easy opening

1/2

**CONSEILS DE DEGUSTATION
ADVICE OF DEGUSTATION**

Servir frais. A déguster accompagné de cornichons. Le jambonneau à l'ancienne est aussi très apprécié sur un lit de salade.
Serve lightly chilled. A déguster accompagné de cornichons. Knuckle of ham is also tasted with salad.

**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**

Le jarret de porc est la partie située au dessous de la cuisse ou de l'épaule du porc. On trouve de nombreuses recettes à base de jarret de porc dans la cuisine française. Dans le Sud-Ouest, le jarret de porc se nomme jambonneau.

**Caractéristiques organoléptiques
Organoleptic characteristics**

Jambonneau			
Moelleux, intensité du goût, sel/poivre équilibrés			

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

	Par portion de 95g	Par portion de 100g
Energie	187kcal 783kJ	197kcal 824kJ
Protéines / Proteins	21,2g	22,3g
Glucides / Carbohydrates dont sucres / of which sugar	0,38g <0,38g	0,4g <0,4g
Lipides / Lipids dont acides gras saturés / of which saturated fats	11,3g 4,4g	11,9g 4,6g
Sodium soit sel / or salt	0,31g 0,77g	0,32g 0,81g

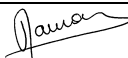
LES PLUS PRODUIT / MOST PRODUCTS

> 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 :	17/07/2013	Emilie MAURAN Responsable qualité	Gérard SEMAT Responsable production
		Visa : 	Visa : 