



SODICAS		FICHE PRODUIT/PRODUCT				page 1/2							
Version 12						17/07/2013							
Désignation commerciale / Description		JAMBONNEAU A L'ANCIENNE KNUCKLE OF HAM											
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 45 cl AUDARY 553013 328896 553013 9 350 g 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							
Jarret de porc / Knuckle of ham Sel, poivre / salt, pepper		en g	en %	en g	en %	France							
		347	99%	347	99%	France							
		3	1%	3	1%								
TOTAL en g		350	100%	350	100%								
CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS				QUALITE / QUALITY									
Aspect du conditionnement / Aspect of the packaging				IFS version 6									
Etanchéité et contrôles des serts / airtightness and check of welds				niveau supérieur / superior level									
Variation Ph (incubation 7 jours à 37°; méthode NFV 08/401)				OGM / GMO		Absence (selon directives 1829 et 1830 / 2003/CE) Without (according to directives 1829 and 1830/2003/EC)							
Variation PH (incubation 7 days in 37°; method NFV 0.8/401)				Ionisation		Ingrédients non ionisés selon décret 2001-1097 Ingredients not ionized according to decree 2001-1097							
EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS				TVA / VAT									
Bocal TO 100 45 cl / Twist-off jar TO 100 45 cl			Quantité	5,50%									
Etiquette autocollante 2 couleurs / Self-adhesive 2 colors			Quantity										
Fardeau / Packed			1										
D.L.U.O. / SHELF LIFE				Conservation / Store									
Délai (à compter de la fabrication) / shelf life date of production		1460 jours / days		Température ambiante / Ambient temperature									
Délai minimum à l'arrivée sur entrepôt / shelf life guaranteed arrival warehouse		1095 jours / days		Identification du numéro de lot / Identification of the batch									
Expression DATE :		ex: 31.12.2006		Expression		ex : D196 1							
Incrémentation :		jour / day		Incrémentation		Quantième							
Mode de marquage / Marking mode :		Jet d'encre / Ink jet		Mode de marquage / Marking mode :		Jet d'encre / Ink jet							
Localisation du marquage / Localisation of the marking		couvercle supérieur / upper lid		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 553013 9											
Nombre UVC / Number of UNIT		1		12		72		1296		240		378	
Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer				6									
Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL				108									
Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL						18							
Longueur en cm / Length in cm				42		120		120		42		80	
Largeur en cm / Width in cm		10,5		31,5		80		80		63		60	
Hauteur en cm / High in cm		8		8,5		8,5		168		101		101	
Poids net en kg / Net weight in kg		0,35		4,2		25,20		454		84		132	
Poids brut en kg / Gross weight in kg		0,70		8,51		51,06		944		164		283	
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				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 160249150000W							

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

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

AUDARY

TO 45 cl

Bocal

**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 90g	Par portion de 100g
Energie	177kcal 742kJ	197kcal 824kJ
Protéines / Proteins	20,1g	22,3g
Glucides / Carbohydrates dont sucres / of which sugar	0,36g <0,36g	0,4g <0,4g
Lipides / Lipids dont acides gras saturés / of which saturated fats	10,7g 4,1g	11,9g 4,6g
Sodium soit sel / or salt	0,29g 0,73g	0,32g 0,81g

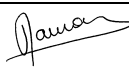
LES PLUS PRODUIT / MOST PRODUCTS

> 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 : 