


Désignation commerciale / Description		JAMBONNEAU A L'ANCIENNE AU SEL DE GRISSAN KNUCKLE OF HAM WITH GRISSAN'S SALT	
Format / Size	Bocal / Jar		
Conditionnement / Packaging	bocal 26cl TO82		
Marque / Brand	AUDARY		
Gencod produit / Product gencod	328896 553015 3		
Code produit / Product code	553015		
Nomenclature douanière / Customs nomenclature	1602491500		
PN / NET WEIGHT	180 g		
PNE / DRAINED WEIGHT			
Nombre part(s) / Portion(s)	2		

INGREDIENTS	Jarret de porc désossé avec couenne (France) 97,8% , sel de Gruissan (1,8%), poivre (0,4%)		Origine / Origin
	Knuckle of ham (France) 97,8%, Gruissan's salt (1,8%), pepper (0,4%).	Jarret de porc / Knuckle of ham	France
		Sel de Gruissan / Gruissan's salt	France
		Poivre / pepper	

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g Nutritional and energy per 100 gr	pour 100g :
Energie	844 kJ 202 kcal-
Matières grasses / Lipids	13,2g-
dont acides gras saturés / of which saturated sats	5,1g-
Glucides / Carbohydrates	0,2g-
dont sucres / of which sugar	0,2g-
Protéines / Proteins	20,6g-
Sel / salt	1,21g-
Nutri-score	

ALLERGENES	
Allergènes présents Allergens in the recipe	Néant
Allergènes "Traces de" Allergens "May contain"	Néant

N°CEE / N°ECC	FR 11.076.007 CE
N° EMBALLEUR	EMB 11076G
TVA / VAT	5.50%
LABEL	Sud de France 
Logo Triman / Triman	Sur étiquette / On label

QUALITE / QUALITY	
IFS FOOD	
OGM / GMO	Absence (selon directives 1829 et 1830 /2003/CE) Without (according to directives 1829 and 1830/2003/EC)
Ionisation Ionization	Ingrédients non ionisés selon décret 2001-1097 Ingredients not ionized according to decree 2001-1097

EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS	
bocal 26 cl TO82 / glass jar 26 cl	
Étiquette autocollante 4 couleurs / Self-adhesive 24colors	
Carton / Box	

DDM / SHELF LIFE	
Délai (à compter de la fabrication) / shelf life date of production	1460 jours / days
Délai minimum arrivée entrepôt / shelf life guaranteed arrival warehouse	974 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

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS	
Conservation avant ouverture Store before opening	A consommer de préférence avant la date figurant sur le couvercle. A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Ambient temperature
Conservation après ouverture Store after opening	A conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures. Store in the refrigerator and consume within 48 hours.

Identification du numéro de lot / Identification of the batch	
Mode de marquage / Marking mode :	Jet d'encre / Ink jet
Localisation du marquage / place of marking	couvercle supérieur / upper lid
Expression	ex : D196 1
Incrémentation	Quantième

CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS	
Aspect du conditionnement / Aspect of the packaging	
Étanchéité 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 08/401)	

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.
---	---

SODICAS	FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET			page 2/2
Version 02				06/09/2023
JAMBONNEAU A L'ANCIENNE AU SEL DE GRISSAN KNUCKLE OF HAMWITH GRISSAN'S SALT		AUDARY	bocal 26cl TO82	Bocal / Jar


CONSEILS DE DEGUSTATION ADVICE OF DEGUSTATION	<p>Servir frais. A déguster accompagné de cornichons. Le jambonneau à l'ancienne est aussi très apprécié sur un lit de salade.</p> <p><i>Serve lightly chilled. A déguster accompagné de cornichons. Knuckle of ham is also tasted with salad.</i></p>
--	--

Caractéristiques organoléptiques <i>Organoleptic characteristics</i>	Jambonneau			
	Moelleux, intensité du goût, sel/poivre équilibrés			

LES PLUS PRODUIT / MOST PRODUCTS	
<p>> 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.</p> <p>> <i>The quality of this product is provided by a careful selection of raw materials, followed by the manufacturing process, and by regular laboratory controls.</i></p>	
<p>> Produit cuisiné à Castelnaudary, dans le Sud-Ouest.</p> <p>> <i>Product cooked at Castelnaudary, in the Southwest.</i></p>	

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/4 BOX	1/2 BOX
Code EAN	328896 553015 3					
Nombre UVC / Number of UNIT	1	24	216	1728		
Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer		9				
Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL		72				
Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL			8			
Longueur en cm / Length in cm		34	120	120		
Largeur en cm / Width in cm	8.6	26	80	80		
Hauteur en cm / High in cm	6.5	15	15	135		
Poids net en kg / Net weight in kg	0.18	4.32	38.88	311		
Poids brut en kg / Gross weight in kg	0.35	8.61	77.49	645		
Nombre de box par PAL / Number of box by PAL					4	2
Type de Palette / Type of pallet	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro		
Emballage/Packaging : E(Echangé/Exchanged), C(Consigné/Returnable),	P	P	C	C		
Gerbable/Stockable O/N // Y/N	O	O	O	O		

SOCIETE COMPANY	Raison sociale / Company name	CONSERVERIE SODICAS	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	secretariat@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	GLN	3012889600100	

DATE :	06/09/2023		Alexane LAVAINÉ Responsable Qualité		Gérard SEMAT Directeur Général
		Visa :		Visa :	