

Désignation commerciale / Description	GRAISSE DE CANARD DUCK FAT	
Format / Size	4/4	
Conditionnement / Packaging	Boite empilable ouverture rapide / Tin empilable easy opening	
Marque / Brand	AUDARY	
Gencod produit / Product gencod	328896 602744 7	
Code produit / Product code	602744	
Nomenclature douanière	15 01 90 00 00	
PN / NET WEIGHT	690 g	
PNE / DRAINED WEIGHT		
Nombre part(s) / Portion(s)	nc	



INGREDIENTS	Graisse de canard 100% (France, UE)	Origine / Origin
	Duck fat 100% (France, EU)	
	Graisse de canard / Duck fat	France, UE

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g Nutritional and energy per 100 gr	pour 100g :
Energie	898 kcal- 3690 kJ
Matières grasses / Lipids	99,8g-
dont acides gras saturés / of which saturated sats	33,2g-
Glucides / Carbohydrates	0g-
dont sucres / of which sugar	0g-
Protéines / Proteins	0g-
Sel / salt	<0,02g-
Rapport P/L	
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	
Logo Triman / Triman	Sur étiquette / On label

QUALITE / QUALITY	
IFS version 6.1	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	Ingrédients non ionisés selon décret 2001-1097 Ingredients not ionized according to decree 2001-1097

EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS
Boite 4/4 empilable easy open / Tin 4/4 stackeable easy open
Etiquette papier entourante 4 couleurs / Label paper surrounding 4 colors
Fardeau / Packed

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. To consume preferably before the date indicated on the lid. To keep away from heat and moisture.
Conservation après ouverture Store after opening	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures. After opening, 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	
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 08/401)	

UNE RECETTE HISTORIQUE A HISTORIC RECIPE

Les romains, deux siècles avant Jésus-Christ, ont commencé à conserver dans des jarres leurs viandes de canard recouvertes de graisse chaude. Depuis, ce mode de conservation est resté.

Romans two centuries before Christ, began to keep their meat in jars covered with hot duck fat. Since then this mode of preservation remained.

SODICAS	FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET			page 2/2
Version 23				14/04/2021
GRAISSE DE CANARD DUCK FAT		AUDARY	Boite empilable ouverture rapide / Tin empilable easy opening	4/4


CONSEILS DE DEGUSTATION ADVICE OF DEGUSTATION	Vous pouvez utiliser la graisse de canard pour faire vos confits, vos cassoulets, et vos plats cuisinés. Egalement pour faire rissoler des pommes de terre ou sauter des haricots verts.
	<i>You can use duck fat to make your confit, your cassoulet and your dishes. Also to fry potatoes or green beans jump.</i>

Caractéristiques organoléptiques Organoleptic characteristics				

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. > <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. > <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 602744 7					
Nombre UVC / Number of UNIT	1	6	72	792	168	294
Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer		12				
Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL		132				
Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL			11			
Longueur en cm / Length in cm		31	120	120	42	80
Largeur en cm / Width in cm	10	21	80	80	63	60
Hauteur en cm / High in cm	11,8	12	12	147	101	101
Poids net en kg / Net weight in kg	0,69	4,14	49,68	546	116	203
Poids brut en kg / Gross weight in kg	139,72	6,12	73,44	833	181	312
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	PAL Euro	PAL Euro
Emballage/Packaging : E(Echange/Exchanged), C(Cession/Retumable)	P	P	C	C	C	C
Gerbable/Stockable O/N // Y/N	O	O	O	O	N	N

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			

DATE :	14/04/2021	Alexane TIFFENEAU	Gérard SEMAT Directeur Général
		Responsable qualité	
		Visa : 	Visa : 