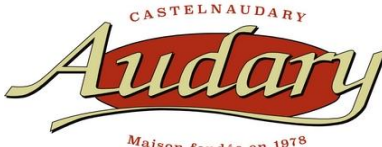



Désignation commerciale / Description	GRAISSE D'OIE GOOSE FAT	
Format / Size	5/1	 
Conditionnement / Packaging	Boite / Tin	
Marque / Brand	AUDARY	
Gencod produit / Product gencod	328896 601051 7	
Code produit / Product code	601051	
Nomenclature douanière / Customs nomenclature	15 01 90 00 00	
PN / NET WEIGHT	3450 g	
PNE / DRAINED WEIGHT	nc	
Nombre part(s) / Portion(s)	nc	

INGREDIENTS	Graisse d'oie (UE) 100%		Origine / Origin
	Goose fat (EU) 100%		
		Graisse d'oie / Goose fat	Union Européenne European Union

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	27,7g-
Glucides / Carbohydrates	0g-
dont sucres / of which sugar	0g-
Protéines / Proteins	0g-
Sel / salt	< 0,25g-
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 5/1 / Tin 5/1
	Étiquette 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. Ambient temperature
Conservation après ouverture Store after opening	A conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement. Store in the refrigerator and consume quickly.

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	<p>Les romains, deux siècles avant Jésus-Christ, ont commencé à conserver dans des jarres leurs viandes recouvertes de graisse chaude. Depuis, ce mode de conservation est resté.</p> <p>Romans two centuries before Christ,began to keep their meat in jars covered with hot goose fat. Since then this mode of preservation remained.</p>
---	---

GRAISSE D'OIE GOOSE FAT	AUDARY	Boite / Tin	5/1
--	--------	-------------	-----

CONSEILS DE DEGUSTATION / ADVICE OF DEGUSTATION	<p>Vous pouvez utiliser la graisse d'oie pour faire vos foies gras, vos confits, vos cassoulets, et vos plats cuisinés. Egalement pour faire rissoler des pommes de terre ou sauter des haricots verts.</p> <p><i>You can use the fat of goose to make your foies gras, your confits, your cassoulets, and your ready-made meal. Also to fry potatoes or green beans jump.</i></p>
--	--

Caractéristiques organoléptiques <i>Organoleptic characteristics</i>	Graisse			
	Limpide, odeur de graisse, variant de jaune clair à brun			


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.*

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/4 BOX	1/2 BOX
Code EAN	328896 601051 7					
Nombre UVC / Number of UNIT	1	3	33	165		54
Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer		11				
Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL		55				
Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL			5			
Longueur en cm / Length in cm		47	120	120		80
Largeur en cm / Width in cm	15,5	15,5	80	80		60
Hauteur en cm / High in cm	25	25	25	140		101
Poids net en kg / Net weight in kg	3,45	10,35	113,85	569		186
Poids brut en kg / Gross weight in kg	3,80	11,51	126,61	658		288
Nombre de box par PAL / Number of box by PAL						2
Type de Palette / Type of pallet	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro		PAL Euro
Emballage/Packaging : E(Echangé/Exchanged), C(Consigné/Returnable)	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 Responsable qualité	Gérard SEMAT Directeur Général
		Visa : 	Visa : 