

| | | |
|--|--|--|
| Désignation commerciale / Description | FOIE GRAS DE CANARD ENTIER WHOLE DUCK FOIE GRAS | |
| Format / Size | Bocal / Jar | |
| Conditionnement / Packaging | bocal le parfait 12,5 cl / glass jar Le Parfait 12,5 cl | |
| Marque / Brand | AUDARY | |
| Code produit / Product code | 651712 | |
| Gencod produit / Product gencod | 328896 651712 2 | |
| PN / NET WEIGHT | 130 g | |
| PNE / DRAINED WEIGHT | | |
| Nombre part(s) / Portion(s) | 3 | |



| | | |
|--------------------|---|--|
| INGREDIENTS | Foie gras de canard, sel, poivre. <i>Duck foie gras, salt, pepper.</i> | |
|--------------------|---|--|

| COMPOSITION | Produits mis en œuvre Products start production | | Produits à l'ouverture Products at the opening | | Origine / Origin |
|---|--|------|---|------|------------------|
| | en g | en % | en g | en % | |
| Foie gras de canard, sel, poivre / Duck foie gras, salt, pepper | 130 | 100% | 130 | 100% | France |
| TOTAL en g | 130 | 100% | 130 | 100% | |

| | |
|---|--|
| CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS | QUALITE / QUALITY |
| Aspect du conditionnement / Aspect of the packaging | IFS version 6 / niveau supérieur / superior level |
| Étanchéité et contrôles des serts / airtightness and check of welds | OGM / GMO / Absence (selon directives 1829 et 1830 / 2003/CE) Without (according to directives 1829 and 1830/2003/EC) |
| Variation Ph (incubation 7 jours à 37°; méthode NFV 08/401) | Ionisation / Ionization / Ingrédients non ionisés selon décret 2001-1097 / Ingredients not ionized according to decree 2001-1097 |
| Variation PH (incubation 7 days in 37°; method NFV 0.8/401) | |

| | | |
|--|----------------------|--|
| EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS | Quantité Quantity | |
| bocal Le Parfait 12,5 cl / glass jar Le Parfait 12,5 cl | 1 | |
| Étiquette autocollante 2 couleurs / Self-adhesive 2 colors | 1 | |
| Carton / Box | 1 | |

| | |
|--|--|
| D.L.U.O. / SHELF LIFE | Identification du numéro de lot / Identification of the batch |
| 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 |

| LOGISTIQUE / LOGISTICS | UVC / UNIT | PCB / CARTON | COUCHE / LAYER | PALETTE / PALETT | 1/3 BOX | 1/2 BOX |
|---|-----------------|--------------|----------------|------------------|---------|---------|
| Code EAN | 328896 651712 2 | | | | | |
| Nombre UVC / Number of UNIT | 1 | 12 | 72 | 720 | | |
| Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer | | 6 | | | | |
| Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL | | 60 | | | | |
| Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL | | | 10 | | | |
| Longueur en cm / Length in cm | | 36 | 120 | 120 | | |
| Largeur en cm / Width in cm | 10,5 | 27 | 80 | 80 | | |
| Hauteur en cm / High in cm | 7 | 10 | 10 | 15 | | |
| Poids net en kg / Net weight in kg | 0,13 | 1,56 | 9,36 | 94 | 0 | 0 |
| Poids brut en kg / Gross weight in kg | 0,41 | 0,15 | 0,90 | 25 | | |
| Nombre de box par PAL / Number of box by PAL | | | | | | |
| Type de Palette / Type of pallet | 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 | | |
| Gerbable/Stockable O/N // Y/N | O | O | O | O | | |

| | | | | |
|---|-------------------------------|--|--------------------------|--|
| 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 | 160220100000A | |

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

**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
WHOLE DUCK FOIE GRAS**

AUDARY

bocal le parfait 12,5 cl / glass jar Le
Parfait 12,5 cl

Bocal / Jar

**CONSEILS DE DEGUSTATION
ADVICE OF DEGUSTATION**

Servir frais. Ouvrir 5 minutes avant de déguster.
Serve lightly chilled. Open 5 minutes before to tasted.

**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**

Les romains, deux siècles avant Jésus-Christ, ont commencé à consommer des foie gras de canard ou d'oie.
Romans two centuries before Christ, began to eat duck or goose foie gras.

**Caractéristiques organoléptiques
Organoleptic characteristics**

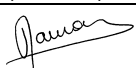

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |

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

| | Par portion de 50g | Pour 100g |
|--|--------------------|-------------------|
| Energie | 247kcal 1019kJ | 494kcal 2039kJ |
| Protéines / Proteins | 4,5g | 9,1g |
| Glucides / Carbohydrates | 1,4g | 2,8g |
| dont sucres / of which sugar | 0,95g | 1,9g |
| Lipides / Lipids | 24,8g | 49,6g |
| dont acides gras saturés / of which saturated fats | 9,7g | 19,5g |
| Sodium | 0,22g | 0,44g |
| soit sel / or salt | 0,55g | 1,1g |

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.

| | | | |
|--------|------------|--|--|
| DATE : | 17/07/2013 | Emilie MAURAN Responsable qualité | Gérard SEMAT Responsable production |
| | | Visa :  | Visa :  |