

Désignation commerciale /  
DescriptionFOIE GRAS DE CANARD ENTIER  
WHOLE DUCK FOIE GRAS

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 / Jar**  
bocal le parfait 23 cl / glass jar Le Parfait 23 cl  
AUDARY  
651718  
328896 651714 6  
180 g



## INGREDIENTS

Foie gras de canard, sel, poivre.

Duck foie gras, salt, pepper.

## COMPOSITION

Foie gras de canard, sel, poivre / Duck foie gras, salt, pepper	Produits mis en œuvre Products start production		Produits à l'ouverture Products at the opening		Origine / Origin
	en g	en %	en g	en %	
	180	100%	180	100%	France
<b>TOTAL en g</b>	<b>180</b>	<b>100%</b>	<b>180</b>	<b>100%</b>	

## 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 0 8/401)

## QUALITE / QUALITY

IFS version 6	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

	Quantité Quantity
bocal le parfait 23 cl / glass jar Le Parfait 23 cl	1
Etiquette autocollante 2 couleurs / Self-adhesive 2 colors	1
Carton / Box	1

## TVA / VAT

5,50%

## Conservation / Store

Température ambiante / Ambient temperature

## D.L.U.O. / SHELF LIFE

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

## Identification du numéro de lot / Identification of the batch

Expression	ex : D196 1
Incrémentation	Quantième
Mode de marquage / Marking mode :	Jet d'encre / Ink jet
Localisation du marquage / Localisation of the marking	couvercle supérieur / upper lid
<b>N°CEE / N°ECC</b>	FR 46.297.005 CE
<b>Point vert / Green dot</b>	Sur étiquette / On label

## LOGISTIQUE / LOGISTICS

	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/3 BOX	1/2 BOX
Code EAN	328896 651714 6					
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	11	27	80	80		
Hauteur en cm / High in cm	8,5	10	10	15		
Poids net en kg / Net weight in kg	0,18	2,16	12,96	130	0	0
Poids brut en kg / Gross weight in kg	0,50	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(Echange/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  
Adresse / Address Rue Henri Becquerel - ZI d'En Tourré - BP 1155  
11491 CASTELNAUDARY CEDEX - France  
E-mail sodicas@audary.com

Téléphone / Phone number 00 (33) 04 68 94 45 80  
Télécopie / Fax 00 (33) 04 68 94 45 89  
Internet [www.audary.com](http://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	<b>FICHE PRODUIT/PRODUCT</b>	page 2/2
Version 12		17/07/2013

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

AUDARY

bocal le parfait 23 cl / glass jar Le  
Parfait 23 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
<b>Energie</b>	247kcal 1019kJ	494kcal 2039kJ
<b>Protéines / Proteins</b>	4,5g	9,1g
<b>Glucides / Carbohydrates</b>	1,4g	2,8g
dont sucres / of which sugar	0,95g	1,9g
<b>Lipides / Lipids</b>	24,8g	49,6g
dont acides gras saturés / of which saturated sats	9,7g	19,5g
<b>Sodium</b>	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 : 