


Désignation commerciale / Description	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER WHOLE DUCK FOIE GRAS		
Format / Size	Bocal / Jar		
Conditionnement / Packaging	bocal le parfait 35 cl / glass jar Le Parfait 35 cl		
Marque / Brand	AUDARY		
Code produit / Product code	651730		
Gencod produit / Product gencod	328896 651730 6		
PN / NET WEIGHT	300 g		
PNE / DRAINED WEIGHT			
Nombre part(s) / Portion(s)	6		

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	300	100%	300	100%	France
TOTAL en g	300	100%	300	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 08/401)	

EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS	Quantité Quantity	
bocal le parfait 35 cl / glass jar Le Parfait 35 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
	N°CEE / N°ECC / FR 46.128.02 CE
	Point vert / Green dot / Sur étiquette / On label

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/3 BOX	1/2 BOX
Code EAN	328896 651730 6					
Nombre UVC / Number of UNIT	1	9	54	540		
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	12,5	27	80	80		
Hauteur en cm / High in cm	9,5	10	10	15		
Poids net en kg / Net weight in kg	0,3	2,7	16,20	162	0	0
Poids brut en kg / Gross weight in kg	0,72	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 35 cl / glass jar Le
Parfait 35 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.

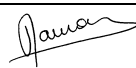
**Caractéristiques organoléptiques
Organoleptic characteristics**

**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 : 