

Désignation commerciale / Description

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD -OUEST IGP
WHOLE DUCK FOIE GRAS SUD-OUEST IGP

Format / Size	Bocal / Jar
Conditionnement / Packaging	bocal LPS / LPS glass jar
Marque / Brand	AUDARY
Gencod produit / Product gencod	328896 652709 1
Code produit / Product code	652709
Nomenclature douanière / Customs nomenclature	1602201000
PN / NET WEIGHT	90 g
PNE / DRAINED WEIGHT	
Nombre part(s) / Portion(s)	3



INGREDIENTS

Foie gras de canard du Sud-Ouest 98,3%, sel de Guérande 1,4%, poivre noir 0,3%.

Origine / Origin

Foie gras de canard, sel de Guérande, poivre noir

France

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g
Nutritional and energy per 100 gr

pour 100g :

Energie	506 kcal- 2089 kJ
Matières grasses / Lipids	51,2g-
dont acides gras saturés / of which saturated sats	21,9g-
Glucides / Carbohydrates	3,1g-
dont sucres / of which sugar	1,1g-
Protéines / Proteins	8,5g-
Sel / salt	0,76g-
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 32.389.030 CE

N° EMBALLEUR

TVA / VAT

5,50%

LABEL

IGP SO

Logo Triman / Triman

Sur étiquette / On label

QUALITE / QUALITY

IGP SO	
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

bocal Le Parfait 12,5 cl / glass jar Le Parfait 12,5 cl
Etiquette autocollante 2 couleurs / Self-adhesive 2 colors
Carton / Box

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. Best before the date on the lid. Keep away from heat and humidity.
Conservation après ouverture Store after opening	A conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures. 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 consommer des foie gras de canard ou d'oie.
Romans two centuries before Christ, began to eat duck or goose foie gras.

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD -OUEST IGP WHOLE DUCK FOIE GRAS SUD-OUEST IGP	AUDARY	bocal LPS / LPS glass jar	Bocal / Jar
--	--------	---------------------------	-------------

CONSEILS DE DEGUSTATION ADVICE OF DEGUSTATION	<p>Servir frais. Ouvrir 5 minutes avant de déguster.</p> <p>Serve lightly chilled. Open 5 minutes before to tasted.</p>
--	---


Caractéristiques organoléptiques Organoleptic characteristics				

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

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/4 BOX	1/2 BOX
Code EAN	328896 652709 1					
Nombre UVC / Number of UNIT	1	20	160	1600	#NOM?	#NOM?
Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer		8				
Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL		80				
Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL			10			
Longueur en cm / Length in cm		40	120	120	42	80
Largeur en cm / Width in cm	6,3	30	80	80	63	60
Hauteur en cm / High in cm	7,6	9	9	105	101	101
Poids net en kg / Net weight in kg	0,09	1,8	14,40	144	#NOM?	#NOM?
Poids brut en kg / Gross weight in kg	0,33	6,70	53,60	561	#NOM?	#NOM?
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(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	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	GLN	3012889600100	

DATE :	14/04/2021		Alexane LAVAINÉ Responsable Qualité		Gérard SEMAT Directeur Général
		Visa :		Visa :	