

<b>Désignation commerciale / Description</b>	<b>COQ AU VIN CHICKEN IN RED WINE SAUCE</b>	
<b>Format / Size</b>	<b>Bocal TO 82 / jar</b>	
<b>Conditionnement / Packaging</b>	TO 75 cl	
<b>Marque / Brand</b>	AUDARY	
<b>Code produit / Product code</b>	705078	
<b>Gencod produit / Product gencod</b>	328896 705078 9	
<b>PN / NET WEIGHT</b>	660 g	
<b>PNE / DRAINED WEIGHT</b>		
<b>Nombre part(s) / Portion(s)</b>	2	



<b>INGREDIENTS</b>	<p>Cuisses de poule 50 %, eau, carottes, champignons, vin rouge (sulfites) 10%, amidon modifié, extraits de vin (sulfites), farine de blé (gluten), sucre (dextrose et saccharose), sel, matière grasse animale, arômes (gluten d'orge), huile de tournesol, plantes aromatiques, poudre de tomate, caramel E150c. Traces éventuelles de céleri et d'oeuf.</p> <p>Chicken thighs 50%, water, carrots, mushrooms, red wine (sulfites) 10%, modified starch, wine extracts (sulphites), wheat flour (gluten), sugar (dextrose and sucrose), salt, animal fat, flavors (gluten barley), sunflower oil, herbs, tomato powder, caramel E150c. May contain traces of celery and egg.</p>
--------------------	--

<b>COMPOSITION</b>	Produits mis en œuvre / Products start production		Produits à l'ouverture / Products at the opening		Origine / Origin
	en g	en %	en g	en %	
Cuisses de poule / chicken legs	330	50,0%	290	43,9%	France
jus cuisiné / cooked sauce	240	36,4%	296	44,8%	
Carottes / carrots	45	6,8%	37	5,6%	UE
Champignons / mushrooms	45	6,8%	37	5,6%	UE
<b>TOTAL en g</b>	<b>660</b>	<b>100%</b>	<b>660</b>	<b>100%</b>	

<b>CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS</b>	
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 7days in 37° method NFV 08/401)	

<b>QUALITE / QUALITY</b>	
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

<b>EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS</b>		Quantité / Quantity
Bocal TO 82 75 cl / Twist-off jar TO 82 75 cl		1
Etiquette autocollante 2 couleurs / Self-adhesive label 2 colors		1
Fardeau / Packed		1

<b>TVA / VAT</b>	5,50%
------------------	-------

<b>D.L.U.O. / SHELF LIFE</b>	
Délai (à compter de la fabrication) / Time limit (from the manufacturing)	1460 jours / days
Délai minimum à l'arrivée sur entrepôt / Time limit on arrival on 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

<b>Conservation / Store</b>	
Température ambiante / Ambient temperature	

<b>Identification du numéro de lot / Identification of the batch</b>	
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 11.076.007 CE
<b>Point vert / Green dot</b>	Sur étiquette / On label

<b>LOGISTIQUE / LOGISTICS</b>	<b>UVC / UNIT</b>	<b>PCB / CARTON</b>	<b>COUCHE / LAYER</b>	<b>PALETTE / PALETT</b>	<b>1/3 BOX</b>	<b>1/2 BOX</b>
Code EAN	328896 705078 9					
Nombre UVC / Number of UNIT	1	8	80	800	150	280
Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer	10					
Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL	100					
Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL	10					
Longueur en cm / Length in cm	31		120	120	42	80
Largeur en cm / Width in cm	9,1	21,5	80	80	63	60
Hauteur en cm / High in cm	14	14,5	14,5	160	101	101
Poids net en kg / Net weight in kg	0,66	5,28	52,80	528	99	185
Poids brut en kg / Gross weight in kg	1,00	8,11	81,10	836	163	298
Nombre de box par PAL / Number of box by PAL					3	2
Type de Palette / Type of pallet	PAL Euro	PAL Euro	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	C	C
Gerbable/Stockable O/N // Y/N	O	O	O	O	N	N

<b>SOCIETE COMPANY</b>	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	<a href="http://www.audary.com">www.audary.com</a>
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		

**COQ AU VIN  
CHICKEN IN RED WINE SAUCE**

AUDARY

TO 75 cl

Bocal TO 82 / jar

**CONSEILS DE DEGUSTATION  
ADVICE OF DEGUSTATION**

Pour apprécier cette spécialité, nous vous suggérons de verser le contenu dans une casserole, couvrir et laisser mijoter à feu doux durant 10 minutes. Servir accompagné avec des pommes de terre, des pâtes fraîches ou du riz.  
*Heat on low fire for about 10 minutes. Serve with pasta or potatoes or rice.*

**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**

Depuis le Moyen-Age, le coq au vin est préparé dans le Sud-Ouest. Selon une recette transmise de génération en génération, ce plat typique est élaboré pour votre plaisir avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés.  
*Since the middle ages this dish is being made in the South West. We have sought out the best ingredients for this dish.*

**Caractéristiques organoléptiques  
Organoleptic characteristics**

Coq	Sauce		
Intégralité des morceaux, moelleux, goût caractéristique du coq au vin	Foncée, onctueuse, goût équilibré		

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

	Par portion de 330g	Pour 100g
<b>Energie</b>	419kcal 1746kJ	127kcal 529kJ
<b>Protéines / Proteins</b>	45,5g	13,8g
<b>Glucides / Carbohydrates</b>	7,3g	2,2g
dont sucres / of which sugar	2g	0,6g
<b>Lipides / Lipids</b>	23,1g	7g
dont acides gras saturés / of which saturated fats	6,6g	2g
<b>Sodium</b>	0,76g	0,23g
soit sel / or salt	1,9g	0,58g


**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.*

DATE :	28/02/2014	Emilie MAURAN Responsable qualité	Gérard SEMAT Responsable production
		Visa : 	Visa : 