

Désignation commerciale /
DescriptionTOMATES SECHEES A L'HUILE D'OLIVE
TOMATOES DRIED IN OLIVE OIL

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
TO MARMITE
AUDARY
810033
328896 810033 9
200 g
125 g
nc



INGREDIENTS

Tomates séchées, huile d'olive, sel, ail, origan.
Dried tomatoes, olive oil, salt, garlic, oregano.

COMPOSITION

COMPOSITION	Produits mis en œuvre Products start production		Produits à l'ouverture Products at the opening		Origine / Origin
	en g	en %	en g	en %	
Tomates séchées / dried tomatoes	125	63%	125	63%	Union Européenne
Condiments	75	38%	75	38%	
TOTAL en g	200	100%	200	100%	

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 7days in 37°;method NFV 08/ 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	Ingédients non ionisés selon décret 2001-1097 Ingredients not ionized according to decree 2001-1097

EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS

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

TVA / VAT

5,50%

D.L.U.O. / SHELF LIFE

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

Conservation / Store

Température ambiante / Ambient temperature

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
N°CEE / N°ECC	FR 11.076.007 CE
Point vert / Green dot	Sur étiquette / On label

LOGISTIQUE / LOGISTICS

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/3 BOX	1/2 BOX
Code EAN	328896 810033 9					
Nombre UVC / Number of UNIT	1	9	90	1350	280	
Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer		10				
Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL		150				
Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL			15			
Longueur en cm / Length in cm		31	120	120	42	
Largeur en cm / Width in cm	9	21,5	80	80	63	
Hauteur en cm / High in cm	10	10,5	10,5	173	101	
Poids net en kg / Net weight in kg	0,2	1,8	18,00	270	56	
Poids brut en kg / Gross weight in kg	0,50	4,61	46,10	717	153	
Nombre de box par PAL / Number of box by PAL					3	
Type de Palette / Type of pallet	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	
Emballage/Packaging : E(Exchange/Exchanged), C(Consigne/Returnable), P(Perdur/Lost), L(Loué/Rented)	P	P	C	C	C	
Gerbable/Stockable O/N // Y/N	O	O	O	O	N	

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

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

20051008000H

TOMATES SECHEES A L'HUILE D'OLIVE
TOMATOES DRIED IN OLIVE OIL

AUDARY

TO MARMITE

Bocal / jar

CONSEILS DE DEGUSTATION ADVICE OF DEGUSTATION	Pour accompagner vos grillades, poissons, salades. <i>To accompany your grills, fishes, salads.</i>
--	--

CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE / STORAGE CONDITIONS AFTER OPENING	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 48h maximum. <i>After opening, store cold in the refrigerator 48h maximum.</i>
--	---

UNE RECETTE HISTORIQUE A HISTORIC RECIPE	
---	--

Caractéristiques organoléptiques <i>Organoleptic characteristics</i>	Tomates <i>Tomatoes</i>			
	Couleur rouge, goût caractéristique de la tomates, huile d'olive et herbes aromatiques. Produit élaboré à partir de tomates fraiches <i>Red color, characteristic tomatoe taste, olive oil, and aromatic herbs. Elaborated with freshs tomatoes.</i>			

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes <i>Nutritional and energy</i>	
	Pour 100g
Energie	135kcal 563kJ
Protéines / Proteins	4,7g
Glucides / Carbohydrates	5,5g
dont sucres / of which sugar	5,5g
Lipides / Lipids	8,7g
dont acides gras saturés / of which saturated sats	1g
Sodium	0,6g
soit sel / or salt	1,5g

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 Visa :	Gérard SEMAT Responsable production Visa :
--------	------------	--	--