

Désignation commerciale / Description	CEPES CUISINES A L'HUILE BOLETUS COOKED IN OIL	
Format / Size	4/4	
Conditionnement / Packaging	Boite empilable ouverture rapide / Tin empilable easy opening	
Marque / Brand	AUDARY	
Code produit / Product code	810044	
Gencod produit / Product gencod	328896 810044 5	
PN / NET WEIGHT	500 g	
PNE / DRAINED WEIGHT	460 g	
Nombre part(s) / Portion(s)	2	



INGREDIENTS	Jambes et morceaux de cèpes (Boletus Edulis), huile de tournesol, sel, poivre. <i>Pieces of boletus, sunflower oil, 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 %	
Jambes et morceaux de cèpes (Boletus Edulis) / pieces of boletus huile de tournesol, sel, poivre / sunflower oil, salt, pepper.	460	92%	460	92%	Espagne / Spain
			40	8%	Espagne / Spain
TOTAL en g			500	100%	

CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS	QUALITE / QUALITY
Aspect du conditionnement / Aspect of the packaging	IFS version 6 / niveau supérieur / superior level
Etanchéité et contrôles des sertis / 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 7days in 37°;method NFV 08/401)	

EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS	Quantité / Quantity
Boite 4/4 empilable easy open / Tin 4/4 stackable easy open	1
Etiquette entourante 4 couleurs / Label surrounding 4 colors	1
Fardeau / Packed	1

D.L.U.O. / SHELF LIFE	Identification du numéro de lot / Identification of the batch
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
	N°CEE / N°ECC / FR 11.076.007 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 810044 5					
Nombre UVC / Number of UNIT	1	6	72	792	168	294
Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer		12				
Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL		132				
Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL			11			
Longueur en cm / Length in cm		31	120	120	42	80
Largeur en cm / Width in cm	10	21	80	80	63	60
Hauteur en cm / High in cm	11,8	12	12	147	101	101
Poids net en kg / Net weight in kg	0,5	3	36,00	396	84	147
Poids brut en kg / Gross weight in kg	1,00	6,12	73,44	833	181	312
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

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	200390000001X	

CÈPES CUISINES A L'HUILE BOLETUS COOKED IN OIL	AUDARY	Boite empilable ouverture rapide / Tin empilable easy opening	4/4
---	--------	---	-----

CONSEILS DE DEGUSTATION ADVICE OF DEGUSTATION	<p>Pour apprécier pleinement ces cèpes, nous vous suggérons d'égoutter le contenu de la boîte, verser les cèpes dans une poêle et réchauffer à feu vif 10 minutes en remuant de temps en temps et sans laisser accrocher, jeter l'excédent d'huile, ajouter une persillade, assaisonner selon votre goût, éteindre le feu, mettre un couvercle, et laisser reposer le tout 3 minutes. Ces cèpes accompagneront admirablement au choix une viande, un confit de canard, des pâtes, des pommes de terre, une omelette...</p>
--	--

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

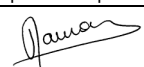
UNE RECETTE HISTORIQUE A HISTORIC RECIPE	<p>Depuis le Moyen-Age, les cèpes sont cuisinées dans le Sud-Ouest. Selon une recette transmise de génération en génération, ces cèpes sont préparées pour votre plaisir avec des champignons rigoureusement sélectionnés.</p> <p><i>Since the Middle Ages, boletus are cooked in the Southwest. According to a recipe passed on by generation in generation, this boletus are cooked for your pleasure with ingredients strictly selected.</i></p>
---	---

Caractéristiques organoléptiques Organoleptic characteristics	Cèpes			
	<p>Intégralité des morceaux, moelleux, goût caractéristique du cèpe <i>Completeness of the pieces, softness, characteristic taste of the boletus</i></p>			

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes Nutritional and energy	Par portion de 230g	Pour 100g
Energie	28kcal 115kJ	12kcal 50kJ
Protéines / Proteins	3,7g	1,6g
Glucides / Carbohydrates	1,8g	0,8g
dont sucres / of which sugar	1,8g	0,8g
Lipides / Lipids	0,46g	0,2g
dont acides gras saturés / of which saturated fats	0g	0g
Sodium	0,92g	0,4g
soit sel / or salt	2,3g	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 : 