

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>Désignation commerciale / Description</b>  | <b>GESIERS DE DINDE EMINCES CONFITS A LA GRAISSE DE CANARD</b><br><b>SLICED THINLY GIZZARDS OF TURKEY COOKED IN THE FAT OF DUCK</b> |   |
| Format / Size                                 | 5/1   |  |
| Conditionnement / Packaging                   | Boite / Tin   |   |
| Marque / Brand                                | DELICES DU LANGUEDOC  |   |
| Gencod produit / Product gencod               | 328896 155040 7   |   |
| Code produit / Product code                   | 155040  |   |
| Nomenclature douanière / Customs nomenclature | 16 02 31 19 00 00   |   |
| PN / NET WEIGHT                               | 3800 g  |   |
| PNE / DRAINED WEIGHT                          | 1900 g  |   |
| Nombre part(s) / Portion(s)                   | 25/30   |   |

|                    |  |   |                  |
|--------------------|--|---|------------------|
| <b>INGREDIENTS</b> | Gésiers de dinde (France, UE) 55%, graisse de canard (France, UE), sel.<br>Gizzards of turkey (France, EU) 55%, duck fat (France, EU), salt. |   | Origine / Origin |
|                    |  | Gésiers de dinde émincés / Sliced thinly gizzards of turkey | France, UE       |
|                    |  | Graisse de canard / duck fat                                | France, UE       |
|                    |  | Sel / salt  | France           |
|                    |  |   |                  |

| Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g<br>Nutritional and energy per 100 gr | pour 100g :         |
|---|---------------------|
| Energie   | 184 kcal-<br>769 kJ |
| Matières grasses / Lipids   | 8,1g-               |
| dont acides gras saturés / of which saturated fats  | 2,9g-               |
| Glucides / Carbohydrates  | 0,2g-               |
| dont sucres / of which sugar  | 0,8g-               |
| Protéines / Proteins  | 26,8g-              |
| Sel / salt  | 1,4g-               |
| Rapport P/L   |                     |
| Nutri-score   |                     |

| ALLERGENES  |       |
|---|-------|
| Allergènes présents<br>Allergens in the recipe    | Néant |
| Allergènes "Traces de"<br>Allergens "May contain" | Néant |

|                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| N°CEE / N°ECC        | FR 11.076.007 CE         |
| N° EMBALLEUR         | EMB 11076G               |
| TVA / VAT            | 5,50%                    |
| LABEL                |                          |
| Logo Triman / Triman | Sur étiquette / On label |

| QUALITE / QUALITY        |   |
|--------------------------|---|
| IFS version 6.1          | niveau supérieur / superior level   |
| OGM / GMO                | Absence (selon directives 1829 et 1830 /2003/CE)<br>Without (according to directives 1829 and 1830/2003/EC) |
| Ionisation<br>Ionization | Ingrédients non ionisés selon décret 2001-1097<br>Ingredients not ionized according to decree 2001-1097     |

| EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS |  |
|---|--|
|   | Boite 5/1 / Tin 5/1  |
|   | Etiquette entourante 4 couleurs / Label surrounding 4 colors |
|   | Fardeau / Packed   |

| 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 | 910 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<br>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.<br>To consume preferably before the date indicated on the lid. To keep away from heat and moisture. |
| Conservation après ouverture<br>Store after opening  | Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures.<br>After opening, 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)<br>Variation PH(incubation 7 days in 37°, method NFV 08/401) |

|   |  |
|---|--|
| <b>UNE RECETTE HISTORIQUE</b><br><b>A HISTORIC RECIPE</b> | <p>Cuisinés selon une recette traditionnelle du Sud-Ouest, ces gésiers sont salés puis cuits lentement dans la graisse de canard pour développer l'onctuosité et le goût des gésiers.</p> <p>Cooked to an ancient and tried and tested recipe, ours gizzards are first salted and then cooked slowly in its own fat just as it used to be, thus retaining its full flavour and tenderness.</p> |
|---|--|

|   |                                      |                      |             |            |
|---|--------------------------------------|----------------------|-------------|------------|
| SODICAS   | <b>FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET</b> |                      |             | page 2/2   |
| Version 14  |                                      |                      |             | 14/04/2021 |
| GESIERS DE DINDE EMINCES CONFITS A LA GRAISSE DE CANARD<br>SLICED THINLY GIZZARDS OF TURKEY COOKED IN THE FAT OF DUCK |                                      | DELICES DU LANGUEDOC | Boite / Tin | 5/1        |

|  |  |
|--|--|
| <b>CONSEILS DE DEGUSTATION<br/>ADVICE OF DEGUSTATION</b> | <p>Pour apprécier pleinement cette spécialité, nous vous suggérons de réchauffer la boîte au bain-marie afin de faire fondre la graisse, puis de verser les gésiers dans une poêle avec un peu de graisse de canard, et de faire chauffer à feu doux 5 à 10 minutes. Egoutter et servir chaud en salade.</p> <p><i>To appreciate these specialties, we suggest you warm the tin in a bain-marie to melt the fat, then pour the contents of the tin in a pan with a bit of fat and heat over low heat 5 to 10 minutes. Drain, slice thinly and serve warmly in salad.</i></p> |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| <b>Caractéristiques organoléptiques<br/>Organoleptic characteristics</b> | <b>Gésiers</b>   |  |  |  |
|  | <p>Moelleux, belles tranches bien régulières, goût caractéristique du gésiers de dinde confit<br/><i>Softness, beautiful very regular slices, characteristic taste of gizzards of turkey confit.</i></p> |  |  |  |

| <b>LES PLUS PRODUIT / MOST PRODUCTS</b>  |  |
|--|--|
| <p>&gt; 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.<br/>&gt; The quality of this product is provided by a careful selection of raw materials, followed by the manufacturing process, and by regular laboratory controls.</p> <p>&gt; Produit cuisiné à Castelnaudary, dans le Sud-Ouest.<br/>&gt; Product cooked at Castelnaudary, in the Southwest.</p> |  |

| <b>LOGISTIQUE / LOGISTICS</b>                                       | UVC / UNIT      | PCB / CARTON | COUCHE / LAYER | PALETTE / PALETT | 1/4 BOX | 1/2 BOX  |
|---|-----------------|--------------|----------------|------------------|---------|----------|
| Code EAN  | 328896 155040 7 |              |                |                  |         |          |
| Nombre UVC / Number of UNIT   | 1               | 3            | 33             | 165              |         | 54       |
| Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer                      |                 | 11           |                |                  |         |          |
| Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL                           |                 | 55           |                |                  |         |          |
| Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL                         |                 |              | 5              |                  |         |          |
| Longueur en cm / Length in cm                                       |                 | 47           | 510            | 510              |         | 80       |
| Largeur en cm / Width in cm   | 15,5            | 15,5         | 80             | 80               |         | 60       |
| Hauteur en cm / High in cm  | 25              | 25           | 25             | 140              |         | 101      |
| Poids net en kg / Net weight in kg                                  | 3,8             | 11,4         | 125,40         | 627              |         | 205      |
| Poids brut en kg / Gross weight in kg                               | 5,00            | 15,11        | 166,21         | 856              |         | 288      |
| Nombre de box par PAL / Number of box by PAL                        |                 |              |                |                  |         | 2        |
| Type de Palette / Type of pallet                                    | PAL Euro        | PAL Euro     | PAL Euro       | PAL Euro         |         | PAL Euro |
| Emballage/Packaging : E(Echangé/Exchanged), C(Consigné/Returnable), | P               | P            | C              | C                | C       | C        |
| Gerbable/Stockable O/N // Y/N                                       | O               | O            | O              | O                | N       | N        |

|  |                               |  |                          |  |
|--|-------------------------------|--|--------------------------|--|
| <b>SOCIETE<br/>COMPANY</b>                           | 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<br>11491 CASTELNAUDARY CEDEX - France | Télécopie / Fax          | 00 (33) 04 68 94 45 89                             |
|  | E-mail                        | <a href="mailto:secretariat@audary.com">secretariat@audary.com</a>                   | 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             |  |                          |  |

|        |            |        |   |        |   |
|--------|------------|--------|---|--------|---|
| DATE : | 14/04/2021 |        | Alexane TIFFENEAU<br>Responsable Qualité  |        | Gérard SEMAT<br>Directeur Général   |
|        |            | Visa : |  | Visa : |  |

