



Désignation commerciale / Description		CONFIT DE POULE A LA GRAISSE DE VOLAILLE - 12 cuisses CHICKEN CONFIT WITH POULTRY FAT - 12 legs	
Format / Size	5/1		
Conditionnement / Packaging	Boite / Tin		
Marque / Brand	AUDARY		
Gencod produit / Product gencod	328896 806051 0		
Code produit / Product code	806051		
Nomenclature douanière / Customs nomenclature	1602321900		
PN / NET WEIGHT	3900 g		
PNE / DRAINED WEIGHT	2000 g		
Nombre part(s) / Portion(s)	12		

INGREDIENTS	Cuisses de poule (France) 56%, graisse de volaille (France, UE), sel. Traces éventuelles d'œuf.		Origine / Origin
	Chicken legs (France) 56%, poultry fat (France, EU), salt. May contain traces of egg.	12 cuisses de poule / 12 poultry legs	France
		Graisse de volaille / Poultry fat	France, Union Européenne France, European Union
		Sel / salt	France

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g Nutritional and energy per 100 gr	pour 100g :
Energie	266 kcal- 1106 kJ
Matières grasses / Lipids	19,5g-
dont acides gras saturés / of which saturated sats	6,3g-
Glucides / Carbohydrates	2,6g-
dont sucres / of which sugar	0,1g-
Protéines / Proteins	22,4g-
Sel / salt	1,4g-
Nutri-score	

ALLERGENES	
Allergènes présents Allergens in the recipe	Néant
Allergènes "Traces de" Allergens "May contain"	Traces éventuelles d'œufs

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 FOOD	
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	
Boite 5/1 / Tin 5/1	
Étiquette papier entourante 4 couleurs / Label paper 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	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. Ambient temperature
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	
Étanchéité 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	<p>Les romains, deux siècles avant Jésus-Christ, ont commencé à conserver dans des jarres leurs viandes recouvertes de graisse chaude. Depuis, ce mode de conservation est resté. Ces cuisses sont salées puis cuits lentement dans la graisse de canard pour développer l'onctuosité et le goût des cuisses de poule.</p> <p>The Romans, two centuries before Christ, began to keep in jars their meat covered with hot fat. Since, this mode of preservation has remained. These legs are salted and then slowly cooked in duck fat to develop the smoothness and taste of the poultry legs.</p>
---	--

CONFIT DE POULE A LA GRAISSE DE VOLAILLE - 12 cuisses CHICKEN CONFIT WITH POULTRY FAT - 12 legs	AUDARY	Boite / Tin	5/1
--	--------	-------------	-----

CONSEILS DE DEGUSTATION ADVICE OF DEGUSTATION	<p>Pour apprécier pleinement cette spécialité, nous vous suggérons de faire fondre la graisse au bain-marie, puis de verser les cuisses de poules confites dans une poêle avec un peu de graisse de volaille, et de faire chauffer les cuisses côté peau à feu doux 5 à 10 minutes. Servir accompagné de cèpes, haricots verts, pommes de terre ou haricots lingots. Vous pouvez également utiliser la graisse de volaille pour faire rissoler des pommes de terre ou sauter des haricots verts.</p> <p><i>To fully appreciate this specialty, we suggest you melt the fat in "bain-marie", then pour the chicken confit legs in a pan with a bit of poultry fat and heat the legs on the skin side for 5 to 10 minutes. Serve with cepes, green beans, potatoes or beans lingots. You can also use poultry fat to fry potatoes or green beans.</i></p>
--	---

Caractéristiques organoléptiques Organoleptic characteristics	Confit			
	<p>Doré, intégralité des morceaux, moelleux, goût caractéristique du confit de poule</p> <p><i>Golden, Completeness of the pieces, softness, characteristic taste of the poultry confit</i></p>			


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.*

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/4 BOX	1/2 BOX
Code EAN	328896 806051 0					
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	120	120		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	3,9	11,7	128,70	644		211
Poids brut en kg / Gross weight in kg	4,25	12,86	141,46	732		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(Concioné/Returnable)	P	P	C	C	C	C
Gerbable/Stockable O/N // Y/N	O	O	O	O	N	N

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 :	12/10/2022	Alexane LAVAINE Responsable qualité	Gérard SEMAT Directeur Général
		Visa : 	Visa : 