

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

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 LAVAINÉ Responsable qualité | Gérard SEMAT Directeur Général |
| | | Visa :  | Visa :  |