





CONSERVERIE SODICAS	FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET	page 1/2
Version 4		14/04/2021

Désignation commerciale / Description	HARICOTS ROUGES D'OCCITANIE AU NATUREL BIO ORGANIC NATURAL RED BEANS OCCITANIE	
Format / Size	5/1	  
Conditionnement / Packaging	Boîte / Tin	
Marque / Brand	AUDARY BIO	
Gencod produit / Product gencod	3 288964 20061 3	
Code produit / Product code	420061	
Nomenclature douanière / Customs nomenclature	20055100	
PN / NET WEIGHT	4000 g	
PNE / DRAINED WEIGHT	2505 g	Photo non contractuelle, suggestion de présentation
Nombre part(s) / Portion(s)	Adulte à froid : +/- 20 parts - Adulte à chaud : +/- 11 parts - Enfant à froid : +/- 36 parts - Enfant à chaud : +/- 17 parts	

INGREDIENTS	Haricots rouges trempés*, eau, sel. Traces possibles de gluten et soja. *Ingrédients issus de l'agriculture biologique.		Origine / Origin
	Soaked red beans*, water, salt. Possible traces of gluten and soy. *Ingredients from organic farming.	Haricots rouges d'Occitanie BIO / Organic red Beans Occitanie	Occitanie (France)
		eau, sel / water, salt	France

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g Nutritional and energy per 100 gr	pour 100g :
Energie	77 kcal- 323 kJ
Matières grasses / Lipids	0,5g-
dont acides gras saturés / of which saturated sats	< 0,1g-
Glucides / Carbohydrates	9,5g-
dont sucres / of which sugar	0,6g-
Protéines / Proteins	5,8g-
Sel / salt	0,5g-
Rapport P/L	11,60
Nutri-score	

ALLERGENES	
Allergènes présents Allergens in the receipe	Néant
Allergènes "Traces de" Allergens "May contain"	Traces possibles de gluten et soja

N°CEE / N°ECC	FR 11.076.007 CE
N° EMBALLEUR	EMB 11076G
TVA / VAT	5,50%
LABEL	Sud de France 
Logo Trimani / Trimani	Sur étiquette / On label

QUALITE / QUALITY	
IFS version 6.1	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	Ingrédients non ionisés selon décret 2001-1097 Ingredients not ionized according to decree 2001-1097

EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS	
Boîte 5/1 / Tin 5/1	
Etiquette 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. To consume preferably before the date indicated on the lid. To keep away from heat and moisture.
Conservation après ouverture Store after opening	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures. 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) Variation PH(incubation 7 days in 37°,method NFV 08/401)	

UNE RECETTE HISTORIQUE A HISTORIC RECIPE	Depuis le Moyen-Age, les haricots sont cuisinés dans le Sud-Ouest. Selon une recette transmise de génération en génération, ces haricots rouges sont préparés pour votre plaisir avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés. Since the Middle Ages, lentils are cooked in the Southwest. According to a recipe passed on by generation in generation, this beans lingots are cooked for your pleasure with ingredients strictly selected.
---	--

SODICAS	FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET			page 2/2
Version 4				14/04/2021
HARICOTS ROUGES D'OCCITANIE AU NATUREL BIO ORGANIC NATURAL RED BEANS OCCITANIE		AUDARY BIO	Boite / Tin	5/1


CONSEILS DE DEGUSTATION ADVICE OF DEGUSTATION	Ces haricots rouges d'Occitanie au naturel bio sont cuits et prêts à consommer froids en salade, ou être incorporés dans un plat chaud (chilli con carne, ...)			
	Utilisation à froid : rincer les haricots rouges à l'eau froide, les égoutter totalement et les servir en salade ou en purée sur des toasts, en ajoutant d'autres ingrédients selon votre goût. Utilisation à chaud : égoutter totalement ou partiellement les haricots rouges. Remettre les haricots en température à couvert, sans laisser bouillir, en assaisonnant selon votre goût. Ces haricots rouges peuvent être utilisés pour la réalisation de plats tex-mex ou créoles.			

Caractéristiques organoleptiques Organoleptic characteristics	Haricots rouges Red beans			
	Intégralité des grains, couleur caractéristique du haricot rouge, fondant, goût typique Full grain, characteristic red bean color, melting, typical taste			

LES PLUS PRODUIT / MOST PRODUCTS						
<p>> Produit issu de l'agriculture Biologique certifié par Qualisud FR-BIO-16 > Product from organic farming certified by Qualisud FR-BIO-16</p> <p>> Légumes bio cultivés et récoltés en région Occitanie par des agriculteurs engagés dans la préservation de l'environnement. Unité de transformation à Castelnaudary, dans la région Occitanie. > Organic vegetables grown and harvested in the Occitanie region by farmers committed to preserving the environment. Processing unit in Castelnaudary, in the Occitanie region.</p> <p>> Sans colorant, ni conservateur, ni arôme artificiel. > Produit labellisé Sud de France</p> <p>> 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.</p> <p>> Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes pour les sites de production culinaire centralisée en liaison froide. > Cooked and sterile product that can be packaged and/or cold-assembled in food trays or trays for centralized food production sites in cold connection.</p>						

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/4 BOX	1/2 BOX
Code EAN	3 288964 20061 3					
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	4	12	132,00	660		216
Poids brut en kg / Gross weight in kg	4,35	13,16	144,76	749		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

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	Télécopie / Fax	00 (33) 04 68 94 45 89
		11491 CASTELNAUDARY CEDEX - France		
	E-mail	secretariat@audary.com		Internet
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 Responsable Qualité	Gérard SEMAT Directeur Général
		Visa : 	Visa : 