

Usine / Factory	Golden Fresh - 4572, Jalan Chain Ferry, 12100 Butterworth, Malaysia	
Agrement CEE / EU Agreement - Certification	Malaisie N°50 - Certificat HACCP - BRC - IFS -MSC-C-50116	
Importé par	Pacific West Foods France - 2 bis rue de la pépinière - 32500 Fleurance - MSC-C-54691	
Mise à jour	V6 19/10/2018	
<b>SPECIFICATIONS PRODUITS PRODUCT SPECIFICATIONS</b>		
INFORMATIONS GENERALES / GENERAL INFO	<b>FISH &amp; CHIPS COLIN FISH &amp; CHIPS ALASKA ALASKA 5kg MSC POLLOCK MSC 5kg</b>	
Marque / Brand	Pacific West	
Description produit / Product description	filet de colin d'alaska dans une pâte à beignet traditionnelle Fish & Chips	Alaska pollock fillet coated into a traditional fish & chips batter
Espèce / Specie	Theragra chalcogramma	
Zone de Pêche / Catching area	Ocean Pacifique Nord Ouest/Est	North West/East Pacific Ocean
Process de congélation / Freezing process	IQF	
Calibre / Size	100/130g - 130/160g - 160/200g	
<b>INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTIC INFORMATION</b>		
Code article / Item number	ref 753 - ref 090 - ref 612	
Conditionnement / Packing	Carton	
Dimensions de UV / Unit dimensions	369 x 189 x 167	
Poids de l'UV / Unit weight	5 kg	
Gencod du carton / master carton eancode	19555018507532 - 19555018500090 - 19555018506122	
Dimensions du colis / MC dimensions	369 x 189 x 167	
Nombre UV par colis / Unit by MC	1	
Poids du colis / MC weight	Net: 5 kg	Brut / Gross: 5,5 kg
Nombre de colis par couche / MC by stage	12	
Nombre de couche par palette/ Stage by pallet	10	
Nombre de colis par palette / MC by pallet	120	
Nombre UV par palette – Unit by pallet	120	
Poids de la palette / Pallet weight	Net: 600 kg	Brut / Gross: 660 kg
Hauteur de la palette – Pallet height	1,84 m	
DLUO / Best before date	24 mois apres la date de congélation / 24 month after freezing date	
Mode de Conservation / Storage mode	Au congélateur à -18°C Après ouverture 1 jour au réfrigérateur à maximum +5°C	At freezer at -18°C After opening: 1 day on fridge at maximum +5°C
Préparation / Cooking Instructions	Four à 200°C: 20-25 min Friteuse à 180°C: 5-6 min Poêle: 8-10 min	Oven at 200°C: 20-25 min Fryer à 180°C: 5-6 min Pan: 8-10 min
<b>PACKAGING</b>		
Version pack	08/18	
Langue	Français	Italiano
Papier alimentaire / Food Grade	yes	
Qualité d'impression / Print quality	couleur / color	
Etui / Innersleeve ou/or Top+Bottom	non / no	
Sachet / Bag	oui / yes	
Filmé / Shrink wrapped	non / no	
Système d'ouverture facile / Easy opening system	non / no	
Type de fermeture / Type of locking	scotch	
Fenêtre / Windows	non / no	
Etiquette / Sticker	pre-impression - preprint	
<b>INFORMATIONS QUALITE / QUALITY INFORMATION</b>		
<b>CRITERES PHYSIQUES / PHYSICAL CRITERIA</b>		
Liste Ingrédients / Ingredients list	Colin d'alaska <i>Theragra chalcogramma</i> 55 %, farine de blé, eau, huile de colza, épaississant E1404 , sel, poudres à lever (E450,E500), sucre, farine de riz, poudre de lait, extrait de levure, arôme de bière	Alaska pollock <i>Theragra chalcogramma</i> 55 %, wheat flour,water, rapeseed oil, thickener E1404, salt, raising agents (E450, E500), sugar, rice flour, milk powder, yeast extract, beer flavor.
Allergènes / Allergens	poisson, gluten de blé et lait	fish, guten and milk
Contaminations croisées / Crossed contaminations	crustacés, mollusques, œuf, soja, céleri et moutarde	crustaceans, molluscs, egg, soya, celery and mustard
OGM	non	no
Ionisation	non	no
% matières première / % raw material	50-60% os average 55%	
Poids net déglazuré / Deglazed net weight	5 kg	
Calibre /Grade	100/130g - 130/160g - 160/200g	
Homogénéité calibre / Grade homogeneity	Visuelle	Visual
Unité endommagée / Damages unit	Absence	Absence
Unité brisée / Broken unit	Absence	Absence
Matières étrangères / Foreign body	Absence	Absence
Traces de givre : Frost Marks	Absence	Absence
Traces de décongélation : Defrosting marks	Absence	Absence
Brûlure par le froid : Codl burning	Absence	Absence
<b>CRITERES ORGANOLEPTIQUES / SENSORY CRITERIA</b>		
Odeur / Odour	Saine	Natural
Couleur / Colour	Spécifique	Specific
Saveur / Flavour	Spécifique	Specific
Texture / Texture	Spécifique	Specific
<b>CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA</b>		
Référence :		
Flore totale aérobie mésophile 30° C / g	500 000 / g	
AEROBIC MICRO-ORGANISMS 30° C / g	500 000 / g	
Coliformes thermotolérants 44° C / g	20 / g	
THERMOTOLERANT COLIFORMS 44° C / g	20 / g	
STAPHYLOCOCCUS AUREUS / g	100 / g	
Anaérobies sulfite-réducteurs 46° C / g	5 / g	
ANAEROBIC SULPHITE-REDUCING BACTERIA 46° C / g	5 / g	
SALMONELLA dans 25 g / in 25 g	Absence	
LISTERIA MONOCYTOGENES dans 25 g / in 25 g	Absence	
<b>INFORMATIONS NUTRITIONNELLES / NUTRITIONAL INFORMATION</b>		
Valeur / Valor	100g	
Valeur énergétique / Energy	676kJ / 161kcal	
Matières grasses / Fat	6,0g	
dont acides gras saturés / saturated fatty acids	0,7g	
Glucides / Carbohydrate	12,1g	
dont sucres / sugar	1,0g	
Fibres alimentaires / Fiber	1,1g	
Protéines / Protein	14,1g	
Sel / Salt	0,9g	