

Usine / Factory	Golden Bay Limited - No.2/2, Bayint Naung Road, West Gyogone, Yangoon, Myanmar	
Agrément CEE / EU Agreement - Certification	YGN/104/GBL/DOF	
Importé par	Pacific West Foods France - 2 bis Rue de la Pépinière - 32500 Fleurance	
Mise à jour	V8 12/05/2021	
	SPECIFICATIONS PRODUITS PRODUCT SPECIFICATIONS	
INFORMATIONS GENERALES / GENERAL INFO	CREVETTES PANKO 1kg	PANKO PRAWNS 1kg
Marque / Brand	PACIFIC WEST	
Description produit / Product description	Queues de crevettes décortiquées déveinées avec le bout du papillon, panées avec enrobage panko crues surgelées.	Frozen raw peeled deveined tail on torpedo prawns coated in a coarse Japanese crumb. Product is non par fry.
Espèce / Specie	Metapenaeus spp	
Zone de Pêche / Catchnig area	Océan Indien	Indian Ocean
Process de congélation / Freezing process	IQF	IQF
Calibre / Size	16/20 pcs/lb	16/20p/lb
INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTIC INFORMATION		
Code article / Item number	449	
Gencod du produit / product eancode	9555018504497	
Conditionnement / Packing	Boîte	
Dimensions de UV / Unit dimensions	240 x 165 x 89	
Poids de l'UV / Unit weight	Net: 1 kg	Brut / Gross: 1,10 kg
Gencod du carton / master carton eancode	19555018504494	
Dimensions du colis / MC dimensions	364 x 254 x 467	
Nombre UV par colis/ Unit by MC	10	
Poids du colis / MC weight	Net: 10 kg	Brut / Gross: 12 kg
Nombre de colis par couche / MC by stage	9	
Nombre de couche par palette/ Stage by pallet	3	
Nombre de colis par palette / MC by pallet	27	
Nombre UV par palette - Unit by pallet	270	
Poids de la palette / Pallet weight	Net: 270 kg	Brut / Gross: 324 kg
Hauteur de la palette - Pallet height	1,55 m (1.40 m + 0.15 m palette)	
DLUO / Best before date	24 mois apres la date de congélation / 24 month after freezing date	
Conservation / Storage	Surgelé -18°C 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur 24 heures au réfrigérateur à +5°C	Frozen at -18°C 3 days in the ice compartment of the fridge 24 hours in the fridge at +5°C
Préparation / Cooking Instructions	Friteuse à 180°C: 4 à 5 min	Deep Fry at 180°C: 4 to 5 mn
PACKAGING		
Version pack	mai-21	
Papier alimentaire / Food Grade	yes	
Qualité d'impression / Print quality	color	
Etui / Innersleeve ou/or Top+Bottom	Imprimée / Printed	
Sachet / Bag	A l'intérieur / Inside	
Filmé / Shrink wrapped	oui / yes	
Système d'ouverture facile / Easy opening system	non / no	
Type de fermeture / Type of locking	avec rabas	
Fenêtre / Windows	non/ no	
Etiquette / Sticker	yes/ oui	
INFORMATIONS QUALITE / QUALITY INFORMATION		
CRITERES PHYSIQUES / PHYSICAL CRITERIA		
Liste Ingrédients / Ingredients list	Crevettes 45%, farine de blé, eau, épaississant (E1420, E1404) sucre, sel, huile vegetale de palme, poudre à lever (E450, E500), poudre d'ail.	Prawns 45%, wheat flour, water, thickeners (E1420, E1404), sugar, salt, palm oil, raising agents (E450, E500), garlic powder.
Allergènes / Allergens	crustacés, gluten	crustaceans, gluten
Traces de / May contain	poisson, mollusque, lait, soja, œuf et sulfites	fish, mollusc, milk, soya, egg and sulphites
OGM	non	no
Ionisation	non	no
% matières première / % raw material	40 à 50% soit moyenne de 45%	
Poids net déglazuré / Deglazed net weight	1 kg	1kg
Calibre /Grade	16/20p/lb so minimum 22,7g	16/20p/lb so mini 22,7g
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
CRITERES ORGANOLEPTIQUES / SENSORY CRITERIA		
Odeur / Odour	Saine	Natural
Couleur / Colour	Spécifique	Specific
Saveur / Flavour	Spécifique	Specific
Texture / Texture	Spécifique	Specific
CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA		
Escherichia coli par g	10 / g	
Staphylocoques à coagulase+ à 37°C par g	100 / g	
Clostridium perfringens 37°C par g	30 / g	
Bacillus cereus présomptifs à 30°C par g	500 / g	
Enterobacteriaceae présumées 30°C par g	1 000 / g	
Microorganismes aerobies 30°C par g (spiral)	1 000 000 / g	
Salmonella dans 25g / in 25g	Absence	
Listeria monocytogènes 37°C 48H dans 25g	Absence	
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES / NUTRITIONAL INFORMATION		
Valeur / Valor	100g	
Nutri-Score	C	
Valeur énergétique / Energy	471kJ / 111kcal	
Lipides / Fat	0.8g	
dont acides gras saturés / saturated fatty acids	0.5g	
Glucides / Carbohydrate	17.6g	
dont sucres / sugar	3.8g	
Fibres alimentaires / Fiber	2.3g	
Protéines / Protein	7.3g	
Sel / Salt	1.0g	
PHOTO		