

Usine / Factory	P.A. Food Sdn. Bhd., No. 2A, Jalan P4/7, Saksyen 4, Bandar Teknologi Kajang, 43500 Semenyih, Selangor Darul Ehsan, Malaysia.	
Agrément CEE / EU Agreement - Certification	HACCP - BRC - Halal - ISO 22000	
Importé par	Pacific West Foods France - 2 bis Rue de la Pépinière - 32500 Fleurance - MSC N°MSC-C-54691	
Mise à jour	V1 06/10/2021	
	SPECIFICATIONS PRODUITS	PRODUCT SPECIFICATIONS
INFORMATIONS GENERALES / GENERAL INFO	CLASSIC SANDWICH BUN 45G - 100P - 4,5KG	CLASSIC SANDWICH BUN 45G - 100P - 4,5KG
Marque / Brand	STREET FOODIE	
Description produit / Product description	Petits pains à la vapeur Bao Bun surgelés	Frozen steam bread Bao Bun
Espèce / Specie		
Zone de Pêche / Catching area	Malaisie	Malaysia
Process de congélation / Freezing process		IQF
Calibre / Size	45g /pcs environ - average 45g/pc	
INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTIC INFORMATIONS		
Code article / Item number	502	
Gencod du produit / product eancode		
Conditionnement / Packing	Carton	
Dimensions de UV / Unit dimensions		
Poids de l'UV / Unit weight		
Gencod du carton / Master carton eancode	13760207935027	
Dimensions du colis / MC dimensions	470 x 285 x 196	
Nombre UV par colis / Unit by master carton	10 sachets de 10 pièces soit 100 pièces	10 bags of 10 pieces so 100 pieces
Poids du colis / MC weight	Net: 4.5kg	Brut / Gross: 6kg
Nombre de colis par couche / MC by stage		6
Nombre de couche par palette/ Stage by pallet		8
Nombre de colis par palette / MC by pallet		48
Nombre UV par palette – Unit by pallet		48
Poids de la palette / Pallet weight	Net: 216 kg	Brut / Gross: 288 kg
Gencod Palette / Pallet gencode	23760207935024	
Hauteur de la palette / Pallet height	1,72m (1,57m + 0,15m palette)	
DLUO / Best before date	24 mois apres la date de congélation / 24 month after freezing date	
Conservation / Storage	Surgelés -18°C 3 jours dans le compartiment à glace 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	A la vapeur à 100°C : 9 à 11 min Au micro-ondes 800 W : 1 min avec un verre d'eau	Steam at 100°C : 9 à 11 mn Microwave 800 W: 1 mn with a glass of water
PACKAGING		
Version pack	10/21	
Langue / Language	FR / GB / IT / NL	
Papier alimentaire / Food Grade	non / no	
Qualité d'impression / Print quality	noir & blanc / black & white	
Etui / Innersleeve ou/or Top+Bottom	non / no	
Sachet / Bag	oui à l'intérieur / yes - inside	
Filmé / Shrink wrapped	non / no	
Système d'ouverture facile / Easy opening system	non / no	
Type de fermeture / Type of locking	scellé / sealed	
Fenêtre / Windows	non / no	
Etiquette / Sticker	non / no	
INFORMATIONS QUALITE / QUALITY INFORMATIONS		
CRITERES PHYSIQUES / PHYSICAL CRITERIA		
Liste des ingrédients / Ingredients list	Farine de blé 61%, eau, sucre, margarine (eau, stéarine de palme, stéarine de palme hydrogénée, émulsifiant (E476, E471, E481), sucre, conservateur (E281, E202)), extrait de levure, poudre à lever (E450,E500), acidifiant (E341i, E330), colorant E170i, antioxydant E300, enzyme (lipase, xylanase, alpha-amylase, glucose oxydase), amidon de blé.	Wheat flour 61%, water, sugar, margarine (water, palm stearine, hydrogenated palm stearine, emulsifier (E476 - polyglycerol polyricinoleate, E471 - glyceryl mono stearate, E481 - sodium stearoyl lactylate), sugar, preservative (E281 - sodium propionate, E202 - polysodium sorbate)), yeast, baking powder (E450 - disodium dihydrogen pyrophosphate, E500 - sodium hydrogen carbonate), acidifier (E341i - calcium dihydrogen phosphate, E330 - citric acid), colouring (E170i - calcium carbonate), anti-oxdyant (E300 - ascorbic acid), enzyme (lipase, xylanase, alpha-amylase, glucose oxydase), wheat starch.
Allergènes / Allergens	gluten	gluten
Contaminations croisées / Crossed contaminations	sésame	sesame
OGM	non	no
Ionisation	non	no
% matière première / % raw material		
Poids net déglazuré / Deglazed net weight	4,5 kg	
Calibre / Size	45g /pcs environ - average 45g/pc	
Homogénéité calibre / Grade homogeneity	Visuelle	Visual
Unité endommagée / Damaged 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 / Cold 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		
Référence :		
Flora totale aérobie mésophile 30° C / g	500 000 / g	
AEROBIC MICRO-ORGANISMS 30° C / g		
Coliformes thermotolérants 44° C / g	20 / g	
THERMOTOLERANT COLIFORMS 44° C / g		
Bacillus cereus présumptifs à 30°C par g	500 / g	
Enterobacteriaceae présumées 30°C par g	1000 / g	
STAPHYLOCOCCUS AUREUS / g	100 / g	
Anaérobies sulfito-réducteurs 46° C / g	5 / g	
ANAEROBIC SULPHITE-REDUCING BACTERIA 46° C / g		
SALMONELLA dans 25 g / in 25 g	Absence	
LISTERIA MONOCYTOGENES dans 25 g / in 25 g	Absence	
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES / NUTRITIONAL INFORMATION		
Valeur / Valor	100g	
Valeur énergétique / Energy	1281 kJ / 305 kcal	
Matières grasses / Fat	3,4 g	
dont acides gras saturés / saturated fatty acids	1,9 g	
Glucides / Carbohydrate	61 g	
dont sucres / sugar	10 g	
Fibres alimentaires / Fiber	3,2 g	
Protéines / Protein	7,4 g	
Sel	0,17 g	
Photo		