

Usine / Factory	Golden Fresh - 4572, Jalan Chain Ferry, 12100 Butterworth, Malaysia	
Agrément 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	V7 - 19/07/2021	
	SPECIFICATIONS PRODUITS	PRODUCT SPECIFICATIONS
INFORMATIONS GENERALES / GENERAL INFO	FISH & CHIPS TENDERS COLIN ALASKA MSC 3kg	FISH & CHIPS TENDERS ALASKA POLLOCK MSC 3kg
Marque / Brand	PACIFIC WEST	
Description produit / Product description	Aiguillettes de filets de colin d'alaska sans peau crus enrobés d'une pâte à beignet type fish & chips pré-frits surgelées	Frozen raw skinless, deboned alaska pollock fish filets strips coated in a light beer battered coating and then par fried
Espèce / Specie	Theragra chalcogramma	
Zone de Pêche / Catchnig area	Océan Pacifique	Pacific Ocean
Process de congélation / Freezing process	IQF	
Calibre / Size	20/50g soit 35g de moyenne	20/50g so 35g average
INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTIC INFORMATIONS		
Code article / Item number	ref. 006	
Gencod du produit / product eancode	-	
Conditionnement / Packing	Carton	
Dimensions de UV / Unit dimensions	-	
Poids de l'UV / Unit weight	3 kg	
Gencod du carton / master carton eancode	19555018500069	
Dimensions du colis / MC dimensions	276 x 216 x 152	
Nombre UV par colis/ Unit by MC	1	
Poids du colis / MC weight	Net: 3 kg	Brut / Gross: 3,5 kg
Nombre de colis par couche / MC by stage	14	
Nombre de couche par palette/ Stage by pallet	11	
Nombre de colis par palette / MC by pallet	154	
Nombre UV par palette – Unit by pallet	154	
Poids de la palette / Pallet weight	Net: 462kg	Brut / Gross: 539 kg
Hauteur de la palette – Pallet height	1.83 m (1.68m + 0.15 palette)	
DLUO / Best before date	24 mois apres la date de congélation / 24 month after freezing date	
Préparation / Cooking Instructions	Four à 200°C: 13-15 min Friteuse à 180°C: 3-4 min 8-10 min	Poêle: Deep Fry at 180°C: 3 to 4 mn Pan Fry: 8-10 mn
PACKAGING		
Version pack	07/21	
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	scellage / sealing	
Fenêtre / Windows	non / no	
Etiquette / Sticker	non / no	
INFORMATIONS QUALITE / QUALITY INFORMATIONS		
CRITERES PHYSIQUES / PHYSICAL CRITERIA		
Liste Ingrédients / Ingredients list	Colin d'Alaska 55 %, farine de blé, eau, huile de colza, épaississant (E1404) , sel, poudre à lever (E450,E500) sucre, farine de riz, extrait de levure, arôme de bière	Alaska Pollock 55 %, wheat flour,water, canola oil, thickener (E1404 - oxidized starch), salt, raising agents (E450 - sodium pyrophosphate, E500 - sodium bicarbonate), sugar, rice flour, yeast extract, beer flavour
Allergènes	poisson et gluten	fish and gluten
Contaminations croisées	crustacés, mollusques, lait, œuf et soja	crustaceans, molluscs, milk, egg, and soya
% matières première / % raw material	50-60% moyenne de 55%	50-60% average 55%
Poids net déglazuré / Deglazed net weight	3kg	
Calibre /Grade	20/50g soit 35g de moyenne	20/50g so 35g average
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 : 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 aérobic 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		
STAPHYLOCOCCUS AUREUS / g	100 / g	
Anaérobies sulfite-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	758kJ / 181kcal	
Matières Grasses / Fat	7,9 g	
dont acides gras saturés / saturated fatty acids	1,4 g	
Glucides / Carbohydrate	16,2 g	
dont sucres / sugar	4,5 g	
Protéines / Protein	10,6 g	
Fibres alimentaires / Fiber	1,3 g	
Sel/ Salt	0,7 g	
Photo		