

Usine / Factory	Golden Fresh - 4572, Jalan Chain Ferry, 12100 Butterworth, Malaysia	
Agrément CEE / EU Agreement - Certification	Malaisie N°50 - Certificat HACCP - BRC - MSC-C-50116	
Importé par	Pacific West Foods France - 2 bis Rue de la Pépinière - 32500 Fleurance - Certificat MSC N°MSC-C-54691	
Mise à jour	V6 12 01 2023	
	SPECIFICATIONS PRODUITS	PRODUCT SPECIFICATIONS
INFORMATIONS GENERALES / GENERAL INFO	FISH & CHIPS CHUNKS COLIN ALASKA MSC 3kg	FISH & CHIPS CHUNKS MSC ALASKA POLLOCK 3kg
Marque / Brand	PACIFIC WEST	
Description produit / Product description	Mini-bouchées de filets de colin d'alaska certifiés MSC sans peau crus enrobés d'une pâte à beignet type fish & chips et pré-frits surgelés	Frozen raw MSC certified skinless, deboned Alaska pollock fish cocktail, coated in a light crispy batter then par fried with canola oil.
Espèce / Specie	Theragra chalcogramma	
Zone de Pêche / Catching area	Océan Pacifique Nord-Est / Nord-Ouest	North East / North West Pacific Ocean
Process de congélation / Freezing process	IQF	
Calibre / Size	10/20g en moyenne 15g	10/20g average 15g
INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTIC INFORMATIONS		
Code article / Item number	518	
Gencod du produit / Product eancode		
Conditionnement / Packing	Carton	
Dimensions de l'UV / Unit dimensions		
Poids de l'UV / Unit weight	3 kg	
Gencod du carton / Master carton eancode	19555018505187	
Dimensions du colis / Master carton dimensions	276 x 216 x 143	
Nombre UV par colis / Unit by master carton	1	
Poids du colis / Master carton weight	Net: 3kg	Brut / Gross: 4kg
Nombre de colis par couche / Master carton by stage	14	
Nombre de couches par palette / Stages by pallet	11	
Nombre de colis par palette / Master cartons by pallet	154	
Nombre UV par palette / Unit by pallet	154	
Poids de la palette / Pallet weight	Net: 462kg	Brut / Gross: 616kg
Gencod Palette / Pallet gencode	29555018505184	
Hauteur de la palette / Pallet height	1,73m (1,58 m + 0,15m palette)	
DLUO / Best before date	24 mois apres la date de congélation / 24 month after freezing date	
Mode de conservation / Storage mode	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	Four à 220°C: 15 à 17 min Friteuse à 180°C: 4 à 5 min Poêle: 7 à 9 min	Oven at 220°C: 15 to 17 mn Deep fry at 180°C: 4 to 5 mn Pan fry: 7 to 9 mn
PACKAGING		
Version pack	08/21	
Langue / Language	FR	
Papier alimentaire / Food Grade	oui / yes	
Qualité d'impression / Print quality	couleur / color	
Etui / Innersleeve ou/lor 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 / tape	
Fenêtre / Windows	non / no	
Etiquette / Sticker	non / no	
INFORMATIONS QUALITE / QUALITY INFORMATIONS		
CRITERES PHYSIQUES / PHYSICAL CRITERIA		
Liste des ingrédients / Ingredients list	Colin d'alaska Theragra chalcogramma - Pêché dans l'Océan Pacifique Nord-Est / Nord-Ouest 55%, farine de blé, eau, huile de colza, épaississant (amidon oxydé, sel, poudres à lever (diphosphate disodique, bicarbonate de sodium), sucre, farine de riz, extrait de levure, arôme de bière.	Alaska pollock 55%, wheat flour, water, canola oil, thickener (E1404) , salt, raising agents (E450, E500), sugar, rice flour, yeast extract, beer flavour.
Allergènes / Allergens	poisson, gluten	fish, gluten
Contaminations croisées / Crossed contaminations	crustacés, mollusques, soja, œuf	crustaceans, molluscs, soya, egg
OGM	non	no
Ionisation	non	no
% matières première / % raw material	50-60% en moyenne 55%	50-60% average 55%
Poids net déglazuré / Deglazed net weight	3kg	
Calibre / Grade	10/20g en moyenne 15g	10/20g average 15g
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 :		
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 présumptifs 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		
Nutri-Score	B (non inscrit)	
Valeur / Valor	100g	
Valeur énergétique / Energy	758kJ / 181kcal	
Matières grasses / Fat	7,9g	
dont acides gras saturés / saturated fatty acids	1,4g	
Glucides / Carbohydrate	16,2g	
dont sucres / sugar	4,5g	
Fibres alimentaires / Fiber	1,3g	
Protéines / Protein	10,6g	
Sel / Salt	0,7g	
Photo		