

Usine / Factory	Golden Fresh - Jalan Chain Ferry - 12100 Butterworth Malaysia	
Agrément CEE / EU Agreement - Certification	Malaisie N°50 - HACCP - BRC	
Importé par	Pacific West Foods France - 2 bis Rue de la Pépinière - 32500 Fleurance - Certificat MSC N°MSC-C-54691	
Mise à jour fiche technique:	V3 29 05 2023	
	SPECIFICATIONS PRODUITS	PRODUCT SPECIFICATIONS
INFORMATIONS GENERALES / GENERAL INFO	CREVETTES KURO 800g	KURO PRAWNS 800g
Marque / Brand	PACIFIC WEST	
Description produit / Product description	Queues de crevettes allongées pto enrobées d'une panure panko kuro crues, surgelées	Frozen shrimp tail coated in bamboo charcoal infused panko crumb.
Process de congélation / Freezing process	IQF	
Espèce / Specie	Metapenaeus monoceros	Pléoticus muelieri
Zone de Pêche / Catchnig area	Océan Indien Est - Eastern Indian Ocean	Océan Atlantique Sud-Ouest - Atlantic Ocean Southwest
Méthode de pêche / Catching method	Chalut - Trawl net	Atlantic Ocean Southwest
Process de congélation / Freezing process	IQF	
Calibre / Size	16/20p / lb - mini 22,7 g par pièce / by piece	
INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTIC INFORMATION		
Code article / Item number	648	
Gencod du produit / product eancode	9555018506484	
Conditionnement / Packing	Boite	Box
Dimensions de UV / Unit dimensions	293 x 199 x 57	
Poids de l'UV / Unit weight	Net: 800 g	Brut / Gross: 950 g
Gencod du carton / master carton eancode	19555018506481	
Dimensions du colis / MC dimensions	412 x 305 x 130	
Nombre UV par colis/ Unit by MC	4	
Poids du colis / MC weight	Net: 3,2 kg	Brut / Gross: 4,2 kg
Nombre de colis par couche / MC by stage	6	
Nombre de couche par palette/ Stage by pallet	13	
Nombre de colis par palette / MC by pallet	78	
Nombre UV par palette - Unit by pallet	312	
Poids de la palette / Pallet weight	Net: 249,6 kg	Brut / Gross: 327,6 kg
Gencod Palette / Pallet gencode	29555018506488	
Hauteur de la palette - Pallet height	1,84 (1,69 m + 0,15 m 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	Friteuse à 180°C: 3 à 4 min	Deep Fry at 180°C: 3 to 4 mn
PACKAGING		
Version pack	12/21	
Langue / Language	FR	
Papier alimentaire / Food Grade	oui / yes	
Qualité d'impression / Print quality	couleur / color	
Etui / Innersleeve ou/or Top+Bottom	boîte / box	
Sachet / Bag	non / no	
Filmé / Shrink wrapped	oui / yes	
Système d'ouverture facile / Easy opening system	oui / yes	
Type de fermeture / Type of locking	collé / glue	
Fenêtre / Windows	non / no	
Etiquette / Sticker	boîte pré-imprimé / pre-printed box	
INFORMATIONS QUALITE / QUALITY INFORMATION		
CRITERES PHYSIQUES / PHYSICAL CRITERIA		
Liste Ingrédients / Ingredients list	Crevettes 65%, farine de blé, eau, épaississant (amidon acétylé), sel, sucre, poudre à lever (diphosphate disodique, bicarbonate de sodium), poudre de charbon de bambou (1%), poivre, oignon, ail, extrait de levure, arôme poivre noire, arôme de fumé, gomme de guar.	Prawns 65%, wheat flour, water, thickener (E1420 - acetylated starch), salt, sugar, raising agent (E450- sodium pyrophosphate, E500- sodium bicarbonate), charcoal bamboo powder (1%), pepper, onion, garlic, yeast extract,natural flavour, smoke flavour, guar gum.
Allergènes	crustacés, gluten	crustacean, gluten
Contaminations croisées / Crossed contaminations	poisson, mollusques, lait, oeuf, soja, sulfites	fish, molluscs, milk, egg, soya, sulphites
OGM	non	no
Ionisation	non	no
% matières première / % raw material	60 à 70% soit moyenne de 65%	
Poids net déglazuré / Deglazed net weight	800g	
Calibre /Grade	16/20p / lb - mini 22,7 g par pièce / by piece	
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		
Référence :		
Fiore 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		
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	
VIBRIO (cholerae/parahaemolyticus) dans 25 g/in 25 g	Absence	
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES / NUTRITIONAL INFORMATION		
Nutri-Score	B (non inscrit)	
Valeur / Valor	100g	
Valeur énergétique / Energy	498kJ / 118kcal	
Matières grasses / Fat	1,0 g	
dont acides gras saturés / saturated fatty acids	0,9 g	
Glucides / Carbohydrate	15,2g	
dont sucres / sugar	1,4g	
Protéines / Protein	10,6g	
Fibres alimentaires / Fiber	2,8g	
Sel / Salt	1,9g	
Photo		