

Usine / Factory	Golden Fresh - 4572, Jalan Chain Ferry, 12100 Butterworth, Malaysia	
Agrément CEE / EU Agreement - Certification	Malaisie N°50 - Certificat HACCP - BRC - MSC N°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	V10 06 09 2024	
	SPECIFICATIONS PRODUITS	PRODUCT SPECIFICATIONS
INFORMATIONS GENERALES / GENERAL INFO	FISH & CHIPS COLIN ALASKA MSC 5kg	FISH & CHIPS ALASKA POLLOCK MSC 5kg
Marque / Brand	Pacific West	
Description produit / Product description	Filets de colin d'Alaska MSC enrobés d'une pâte à beignet traditionnelle Fish & Chips préfrits surgelés	Frozen MSC certified skinless, natural Alaska Pollock fish fillet, coated in light crispy batter, then par-fried
Espèce / Specie	Theragra chalcogramma	
Zone de Pêche / Catchnig area	Ocean Pacifique Nord-Est / Nord-Ouest	Pacific Ocean Northeast / Northwest
Process de congélation / Freezing process	IQF	
Calibre / Size	130/160g	
INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTIC INFORMATION		
Code article / Item number	090	
Conditionnement / Packing	Carton	
Dimensions de UV / Unit dimensions		
Poids de l'UV / Unit weight	5 kg	
Gencod du carton / master carton eancode	19555018500090	
Dimensions du colis / MC dimensions	384 x 204 x 178 mm	
Nombre UV par colis/ Unit by MC	1	
Poids du colis / MC weight	Net: 5 kg	Brut / Gross: 6 kg
Nombre de colis par couche / MC by stage	12	
Nombre de couche par palette/ Stage by pallet	10	
Nombre de colis par palette / MC by pallet	120	
Nombre UV par palette – Unit by pallet	120	
Poids de la palette / Pallet weight	Net: 600 kg	Brut / Gross: 720 kg
Gencod Palette / Pallet gencode	29555018500097	
Hauteur de la palette – Pallet height	1,93 m (1,78 m + 0,15 m 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: 20 à 25 min Friteuse à 180°C: 5 à 7 min Poêle: 8 à 10 min	Oven at 220°C: 20 to 25 mn Fryer à 180°C: 5 to 7 mn Pan: 8 to 10 mn
PACKAGING		
Version pack	06/24	
Langue / Language	FR / IT	
Papier alimentaire / Food Grade	oui / 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	scotch / tape	
Fenêtre / Windows	non / no	
Etiquette / Sticker	pré-imprimé carton - pre-printed carton	
INFORMATIONS QUALITE / QUALITY INFORMATION		
CRITERES PHYSIQUES / PHYSICAL CRITERIA		
Liste Ingrédients / Ingredients list	Colin d'Alaska 55%, farine de blé, eau, huile de colza, épaississant (amidon oxydé), sel, poudre 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- oxidized starch), salt, raising agents (E450- sodium pyrophosphate, E500- sodium bicarbonate), sugar, rice flour, yeast extract, beer flavour.
Allergènes / Allergens	poisson, gluten	fish, guten
Contaminations croisées / Crossed contaminations	crustacés, mollusques, lait, soja	crustaceans, molluscs, milk, soya
OGM	non	no
Ionisation	non	no
% matières première / % raw material	50-60% so average 55%	
Poids net déglazuré / Deglazed net weight	5 kg	
Calibre /Grade	130/160g	
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 : Codi 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 :		
Flore 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	
LISTERIA MONOCYTOGENES dans 25 g / in 25 g	Absence	
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES / NUTRITIONAL INFORMATION		
Valeur / Valor	100g	
Valeur énergétique / Energy	758kJ / 181kcal	
Matières grasses / Fat	7,9g	
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		