

Usine / Factory	Golden Fresh -Jalan Chain Ferry - 12100 Butterworth Malaysia		Golden Bay Limited - No.2/2, Department of Fisheries Compound, Bayint Naung Road, West Gyogone, Insein Township, Yangon.	
Agrément CEE / EU Agreement	Malaisie N°50		Myanmar N° YGN/104/GBL/DOF	
Certification	HACCP - BRC		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:	V2 15 12 2021			
	SPECIFICATIONS PRODUITS		PRODUCT SPECIFICATIONS	
INFORMATIONS GENERALES / GENERAL INFO	CREVETTES RED 800g		RED PRAWNS 800g	
Marque / Brand	PACIFIC WEST			
Description produit / Product description	Queues de crevettes allongées pto enrobées d'une panure panko de betterave crues		Frozen raw peeled tail on pink prawns coated in beetroot breadcrumb	
Espèce / Specie	Pleoticus muelieri		Metapenaeus spp.	
Zone de Pêche / Catchnig area	Océan Atlantique Sud-Ouest		East Indian Ocean	
Méthode de pêche / Catching method	Chalut		Trawl net	
Process de congélation / Freezing process	IQF			
Calibre / Size	16/20p / livre - mini 22,7 g par pièce / by piece			
INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTIC INFORMATIONS				
Code article / Item number	750			
Gencod du produit / product eancode	9555018507504			
Conditionnement / Packing	Boite		Box	
Dimensions de UV / Unit dimensions	293 x 199 x 57 mm			
Poids de l'UV / Unit weight	Net: 800g		Brut / Gross: 1kg	
Gencod du carton / master carton eancode	19555018507501			
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	29555018507508			
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	yes			
Qualité d'impression / Print quality	couleur / color			
Etui / Innersleeve ou/or Top+Bottom	boite / box			
Sachet / Bag	plastic tray inside			
Filmé / Shrink wrapped	oui / yes			
Système d'ouverture facile / Easy opening system	oui / yes			
Type de fermeture / Type of locking	collé / stick glue			
Fenêtre / Windows	non / no			
Etiquette / Sticker	étiquette sur boîte / sticker on box			
INFORMATIONS QUALITE / QUALITY INFORMATIONS				
CRITERES PHYSIQUES / PHYSICAL CRITERIA				
Liste Ingrédients / Ingredients list	Crevettes 60%, farine de blé, eau, épaississant (E1404), sel, huile de palme, poudre de jus de betterave, sucre, ail, poivre, poudres à lever (E450, E500), extrait de levure, colorants (E120, E160c), correcteur d'acidité (E300).		Prawns 60%, wheat flour, water, thickener (E1404-oxidized starch), salt, palm oil, beetroot juice powder, sugar, garlic, pepper, raising agents (E450- sodium pyrophosphate, E500- sodium bicarbonate), yeast extract, colours (E120-Carmine, E160c-Paprika), acidity regulator (E300-Ascorbic Acid).	
Allergènes	crustacés, gluten		crustacean, gluten	
Contaminations croisées / Crossed contaminations	poisson, mollusques, lait, œuf, soja, sulfites		fish, molluscs, milk, egg, soya, sulphites	
OGM	non		no	
Ionisation	non		no	
% matières première / % raw material	55-65% soit moyenne de 60%			
Poids net déglazuré / Deglazed net weight	800g			
Calibre /Grade	16/20p / livre - 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 :				
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				
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				
Valeur / Valor	100g			
Valeur énergétique / Energy	527 kJ / 124 kcal			
Matières grasses / Fat	0,8g			
dont acides gras saturés / saturated fatty acids	0,7g			
Glucides / Carbohydrate	17,0g			
dont sucres / sugar	1,2g			
Fibres alimentaires / Fiber	1,6g			
Protéines / Protein	11,5g			
Sel / Salt	1,6g			
Photo				