

Usine / Factory	Golden Bay Limited -Rangoon - Myanmar	
Agrément CEE / EU Agreement - Certification	YGN/104/GBL/DOF - 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	V7 26/07/2021	
	SPECIFICATIONS PRODUITS	PRODUCT SPECIFICATIONS
INFORMATIONS GENERALES / GENERAL INFO	CREVETTES TEMPURA 1kg 16/20p/lb	TEMPURA PRAWNS 1kg 16/20p/lb
Marque / Brand	PACIFIC WEST	
Description produit / Product description	Queues de crevettes sauvages allongées, enrobées d'une pâte à beignet tempura pré-frits, surgelées	Frozen raw peeled tail on prawn coated in unique bubbly crisp Japanese style tempura coating is par fried
Espèce / Specie	Metapenaeus spp.	
Zone de Pêche / Catching area	Océan Indien Est	East Indian Ocean
Process de congélation / Freezing process	IQF	
Calibre / Size	16/20 pcs/lb – 35/44 pcs/kg	
INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTIC INFORMATIONS		
Code article / Item number	451	
Gencod du produit / product eancode	9555018504510	
Conditionnement / Packing	Boîte	Box
Dimensions de UV / Unit dimensions	240 x 225 x 67	
Poids de l'UV / Unit weight	Net: 1 kg	Brut / Gross: 1.05 kg
Gencod du carton / master carton eancode	19555018504517	
Dimensions du colis / MC dimensions	474 x 254 x 407	
Nombre UV par colis/ Unit by MC	10	
Poids du colis / MC weight	Net: 10 kg	Brut / Gross: 11 kg
Nombre de colis par couche / MC by stage	6	
Nombre de couche par palette/ Stage by pallet	4	
Nombre de colis par palette / MC by pallet	24	
Nombre UV par palette – Unit by pallet	240	
Poids de la palette / Pallet weight	Net: 240 kg	Brut / Gross: 264 kg
Hauteur de la palette – Pallet height	1,78m (1,63m + 0,15m la palette)	
Conservation / Storage	Surgelé -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: 12 à 14 min Friteuse à 180°C: 3 à 4 min	Oven at 220°C: 12 to 14 mn Deep Fry at 180°C: 3 to 4 mn
PACKAGING		
Version pack	août-21	
Papier alimentaire / Food Grade	Yes	
Qualité d'impression / Print quality	Couleur / Color	
Etui / Innersleeve ou/or Top+Bottom	Boîte imprimée / Preprint box	
Sachet / Bag	A l'intérieur / Inside	
Filmé / Shrink wrapped	Oui / Yes	
Système d'ouverture facile / Easy opening system	Non / No	
Type de fermeture / Type of locking	avec rabas	
Fenêtre / Windows	Non / No	
Etiquette / Sticker	Oui / Yes	
INFORMATIONS QUALITE / QUALITY INFORMATIONS		
CRITERES PHYSIQUES / PHYSICAL CRITERIA		
Liste Ingrédients / Ingredients list	Crevettes 50% , farine de blé, eau, huile de palme, épaississant (E1404, E1420) , poudre à lever (E500, E450), sel, sucre, oignon, sauce soja en poudre (soja, sel, farine de blé, eau), ail, poivre.	Prawns 50%, wheat flour, water, palm oil, thickeners (E1404- oxidized starch, E1420- acetylated starch), raising agents (E500- sodium bicarbonate, E450- sodium pyrophosphate), salt, sugar, onion, soya sauce powder (soya, salt, wheat flour, water), garlic, pepper.
Allergènes / Allergènes	crustacés, gluten, soja	crustaceans, gluten, soya
Contaminations croisées / Crossed contamination	poissons, mollusques, œuf, lait et sulfites	fish, molluscs, egg, milk and sulphites
% matières première / % raw material	45 à 55% soit moyenne de 50%	
Poids net déglazuré / Deglazed net weight	1 kg net	
Calibre /Grade	16/20 pcs/lb – 35/44 pcs/kg	
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 aérobie mésophile 30° C / g AEROBIC MICRO-ORGANISMS 30° C / g	500 000 / g	
Coliformes thermotolérants 44° C / g THERMOTOLERANT COLIFORMS 44° C / g	20 / g	
STAPHYLOCOCCUS AUREUS / g	100 / g	
Anaérobies sulfito-réducteurs 46° C / g ANAEROBIC SULPHITE-REDUCING BACTERIA 46° C / g	5 / 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	812kJ / 194kcal	
Matières grasses/ Fat	10.2g	
dont acides gras saturés / saturated fatty acids	4.7g	
Glucides / Carbohydrate	13.9g	
dont sucres / sugar	2.5g	
Fibres alimentaires / Fiber	2.9g	
Protéines / Protein	10.3g	
Sel / Salt	0.9g	
Photo		