

Usine / Factory	Golden Fresh - 4572, Jalan Chain Ferry, 12100 Butterworth, Malaysia	
Agrément CEE / EU Agreement - Certification	Malaisie N°50 - Certificat HACCP - BRC - IFS - MSC N°MSC-C-50116	
Importé par	Pacific West Foods France - 2 bis Rue de la Pépinière - 32500 Fleurance - MSC N°MSC-C-54691	
Mise à jour	V3 10 09 2018	
	<b>SPECIFICATIONS PRODUITS PRODUCT SPECIFICATIONS</b>	
INFORMATIONS GENERALES / GENERAL INFO	<b>TEMPURA DE LIMANDE MSC 3KG MSC YELLOWFIN SOLE TEMPURA 3 KG</b>	
Marque / Brand	PACIFIC WEST	
Description produit / Product description	Filets de limande du nord sans peau, sans arête crus enrobés pâte à beignet pré-frits surgelés	Frozen raw skinless deboned yellowfin sole fish filets coated in a light crispy batter and then par fried
Espèce / Specie	Limande du nord - limanda aspera	Yellowfin sole - limanda aspera
Zone de Pêche / Catching area	Océan Pacifique	Pacific Ocean
Process de congélation / Freezing process	IQF	
Calibre / Size	120/140g	140/170g
<b>INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTIC INFORMATION</b>		
Code article / Item number	003	655
Gencod du produit / product eancode	Carton	
Conditionnement / Packing	385 x 190 x 125	
Dimensions de UV / Unit dimensions	3 kg	
Poids de l'UV / Unit weight	19555018500038	
Gencod du carton / master carton eancode	19555018500038	19555018506559
Dimensions du colis / MC dimensions	385 x 190 x 125	
Nombre UV par colis / Unit by MC	1	
Poids du colis / MC weight	Net: 3 kg	Brut / Gross: 3,3 kg
Nombre de colis par couche / MC by stage	12	
Nombre de couche par palette/ Stage by pallet	12	
Nombre de colis par palette / MC by pallet	144	
Nombre UV par palette - Unit by pallet	144	
Poids de la palette / Pallet weight	Net: 432kg	Brut / Gross: 475,2kg
Hauteur de la palette - Pallet height	1,84 m	
DLUO / Best before date	24 mois apres la date de congélation / 24 month after freezing date	
Conservation / Storage	Surgelés -18°C	Frozen -18°C
Préparation / Cooking Instructions	Four à 200°C: 20-25 min	Oven at 200°C: 25 mn
	Friteuse à 180°C: 4-5 min 8-10 min	Poêle: Deep Fry at 180°C: 4 to 5 mn Pan Fry: 8-10 mn
<b>PACKAGING</b>		
Version pack	<b>09/18</b>	
Papier alimentaire / Food Grade	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	scellage / sealing	
Fenêtre / Windows	non / no	
Etiquette / Sticker	calibre dimension /sizing dimension	
<b>INFORMATIONS QUALITE / QUALITY INFORMATION</b>		
<b>CRITERES PHYSIQUES / PHYSICAL CRITERIA</b>		
Liste Ingrédients / Ingredients list	Limande - Limanda aspera 60 %, farine de blé, eau, huile de palme, farine de maïs, épaississant E1420, poudre à lever (E450,E500), sel, poudre de blanc d'oeuf, sucre, exhausteur de goût E621, seiches en poudre, céleri, farine de soja, poivre, poudre en lait, colorant E160c..	Yellowfin sole - limanda aspera 60 %, wheat flour,water, palm oil, corn flour,thickener E1420, raising agents (E450,E500),salt, egg white powder, flavour enhancer E621, cuttlefish powder, sugar, celery, soy flour, pepper, milk powder and colors E160c.
Allergènes / Allergenes	contient poisson, gluten de blé, mollusques, œuf, soja, céleri et lait	contains fish, wheat gluten, molluscs, egg, soya, celery and dairy
Contaminations croisées / Crossed contamination	crustacés, moutarde	crustaceans, mustard
OGM	non	no
Ionisation	non	no
% matières première / % raw material	55-65% - moyenne / average 60%	
Poids net déglazuré / Deglazed net weight	3 kg	
Calibre /Grade	120/140g	
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
<b>CRITERES ORGANOLEPTIQUES / SENSORY CRITERIA</b>		
Odeur / Odour	Saine	Natural
Couleur / Colour	Spécifique	Specific
Saveur / Flavour	Spécifique	Specific
Texture / Texture	Spécifique	Specific
<b>CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA</b>		
<i>Référence :</i>		
Flore totale aérobie mésophile 30° C / g	1 000 000/g	
Flore lactique	à rechercher	
Rapport Flore/Lactique	10	
Enterobactéries	1000/g	
Escherichia coli	10	
Staphylococcus aureus	100	
Clostridium perfringens	30	
Bacillus cereus	500	
Salmonelle	Absence	
Listeria	Absence	
<b>INFORMATIONS NUTRITIONNELLES / NUTRITIONAL INFORMATION</b>		
Valeur / Valor	<b>100g</b>	
Valeur énergétique / Energy	815kJ / 195kcal	
Matières grasses / Fat	9.7g	
dont acides gras saturés / saturated fatty acids	4.5g	
Glucides / Carbohydrate	13.8g	
dont sucres / sugar	1.1g	
Protéines / Protein	13.0g	
Fibres alimentaires / Fiber	<0.1g	
Sel / Salt	1.8g	