

Usine / Factory	PT HOLI MINA JAYA - Jl Raya Semarang - Tuban KM138 - Ds. Sendangmulyo Kec. Sluke Kab.Rembang Central Java - Indonesia	
Agrément CEE / EU Agreement	Indonésie N°547.11.B	
Certification	HACCP	
Importé par	Pacific West Foods France - 2 bis rue de la pépinière - 32500 Fleurance	
Mise à jour	V1 - 03 2021	
	SPECIFICATIONS PRODUITS PRODUCT SPECIFICATIONS	
INFORMATIONS GENERALES / GENERAL INFO	FILET DE ROUGET FROZEN RED MULLET BARBET CINNABARE FILLET	
Marque / Brand	PACIFIC WEST	
Description produit / Product description	Filet de rouget barbet cinnabare avec peau surgelés	Frozen red mullet fillet skin on
Espèce / Specie	Parupeneus Heptacanthus	
Zone de Pêche / Catchnig area	Océan Indien Est ou Océan Pacifique Centre-Ouest - Méthode de pêche: filets maillants et similaires ou chaluts	East Indian Ocean or West-Center Ocean Pacific - Fishing method: net trawl
Process de congélation / Freezing process	IQF	
Calibre / Size	15/40g	15/40g
INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTIC INFORMATIONS		
Code article / Item number	712	
Gencod du produit / product eancode	3760207937123	
Conditionnement / Packing	Sachet	
Dimensions de UV / Unit dimensions	170*560*10	
Poids de l'UV / Unit weight	Net: 800g	Brut/Gross: 0,850
Gencod du carton / master carton eancode	13760207937120	
Dimensions du colis / MC dimensions	320 x 510 x 150	
Nombre UV par colis/ Unit by MC	10	
Poids du colis / MC weight	Net: 8 kg	Net: 9 kg
Nombre de colis par couche / MC by stage	4	
Nombre de couche par palette/ Stage by pallet	10	
Nombre de colis par palette / MC by pallet	40	
Nombre UV par palette – Unit by pallet	400	
Poids de la palette / Pallet weight	360	
Hauteur de la palette – Pallet height	1,65 m (1,50m + palette 0,15 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	A décongeler	Defreezer before use
PACKAGING		
Version pack	01/21	
Papier alimentaire / Food Grade	non / no	
Qualité d'impression / Print quality	quadri/quadri	
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	scellé / sealed	
Fenêtre / Windows	oui / yes	
Etiquette / Sticker	non / no cavalier	
INFORMATIONS QUALITE / QUALITY INFORMATIONS		
CRITERES PHYSIQUES / PHYSICAL CRITERIA		
Liste Ingrédients / Ingredients list	Filet de rouget barbet cinnabare avec peau sans arête	Deboned scaled off red mullet fillet
Allergènes / Allergens	poisson	fish
Contaminations croisées / Crossed contaminations		
% matières première / % raw material	100%	
Poids net déglazuré / Deglazed net weight	800g	
Calibre /Grade	15/40g	
Homogénéité calibre / Grade homogeneity	Visuelle	Visuelle
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 et fraîche	Saine et fraîche
Couleur / Colour	Spécifique	Spécifique
Saveur / Flavour	Spécifique	Spécifique
Texture / Texture	Spécifique	Spécifique
CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA		
Escherichia coli	10 / g	
Staphylocoques a coagulase + à 37°C	100 / g	
Listeria dans 25 g / in 25 g	Absence	
Salmonella dans 25 g / in 25 g	Absence	
Vibro (cholerae/parahaemolyticus) dans 25 g/in 25 g	Absence	
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES / NUTRITIONAL INFORMATION		
Valeur / Valor	100g	
Valeur énergétique / Energy	77 Kj / 325 kcal	
Matières grasses / Fat	0,5g	
dont acides gras saturés / saturated fatty acids	0,01g	
Glucides / Carbohydrate	0,01g	
dont sucres / sugar	0,01g	
Protéines / Protein	18,0g	
Fibres alimentaires / Fiber	0,01g	
Sel /Salt	0,74g	