



## D-FTFEC-SP.



FICHA TÉCNICA FILETE TRUCHA ARCOÍRIS "E" CONGELADO

Revisión 5 (09-11-2021)

Elaboración: M<sup>º</sup> del Valle Peláez

Revisión: José Pablo Medina

### ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE DE TRUCHA ARCOÍRIS CONGELADO "E"

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Denominación comercial</b>      | Trucha Arcoíris   |
| <b>Nombre científico</b>           | <i>Oncorhynchus mykiss</i>  |
| <b>Familia</b>                     | Salmónidos  |
| <b>Origen</b>                      | España  |
| <b>Forma de obtención</b>          | Acuicultura / De cría   |
| <b>Forma de presentación</b>       | Fileteada Congelada   |
| <b>Marca comercial</b>             | Piscifactorías Andaluzas S. A.  |
| <b>Formato de comercialización</b> | <p>Producto congelado (5 kg, 15 kg y 16 kg ) colocado a granel en cajas de cartón (medidas de cajas en mm: 375x256x170 y 600x400x200) y etiquetadas, sobre palet de madera.</p>    |
| <b>Envasado</b>                    | <p>Congelado: bolsa plástica. Sin calibre</p>   |
| <b>Etiquetado</b>                  | <p>Conforme:</p> <p><b>Real Decreto 418/2015</b>, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de productos pesqueros.</p> <p><b>Reglamento (CE) 1224/2009</b> del consejo, de 20 de noviembre de 2009 por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común.</p> <p><b>Reglamento (UE) nº 1169/2011</b> del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. El código GTIN variará en función del producto y su peso.</p> |



## D-FTFEC-SP.

FICHA TÉCNICA FILETE TRUCHA ARCOIRIS "E" CONGELADO

Revisión 5 (09-11-2021)

Elaboración: M<sup>º</sup> del Valle Peláez

Revisión: José Pablo Medina

### ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE DE TRUCHA ARCOÍRIS CONGELADO "E"

|   |  |  |  |   |  |   |                  |   |          |     |        |  |  |   |  |  |  |                      |  |                    |  |                       |  |  |  |   |  |   |  |   |  |                                       |  |                                       |  |                                 |  |   |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|---|--|---|------------------|---|----------|-----|--------|--|--|---|--|--|--|----------------------|--|--------------------|--|-----------------------|--|--|--|---|--|---|--|---|--|---------------------------------------|--|---------------------------------------|--|---------------------------------|--|---|--|--|--|--|--|---|--|---|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Denominación comercial</b>   | Trucha Arcoíris  |  |  |   |  |   |                  |   |          |     |        |  |  |   |  |  |  |                      |  |                    |  |                       |  |  |  |   |  |   |  |   |  |                                       |  |                                       |  |                                 |  |   |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Etiqueta ejemplo:<br><table border="1"><tr><td><b>PAIS DE ORIGEN:</b><br/>ESPAÑA</td><td><b>CALIBRE:</b><br/>S/C<br/><b>CÓDIGO S-ÁLFA:</b><br/>THR</td><td><b>ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO:</b><br/>LOJA-GRANADA</td><td><b>MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CRIA:</b><br/><b>MODO DE PRESENTACION COMERCIAL:</b> FILETEADO</td></tr><tr><td colspan="2"><b>PRODUCTO:</b></td><td colspan="2"><b>NOMBRE CIENTIFICO:</b> ONCORHYNCHUS MYKISS</td></tr><tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"><b>NOMBRE COMERCIAL:</b> TRUCHA ARCOIRIS</td></tr><tr><td colspan="2"><b>Valor Energético</b><br/>513.60 kJ<br/>122.87 kcal</td><td colspan="2"><b>Valor Nutricional por 100 gr:</b><br/>Grasas: 4.55 g<br/>de las cuales saturadas: 0.81 g<br/>Hidratos de carbono: 0.0 g<br/>de los cuales Azúcares 0.0 g<br/>Proteínas: 20.48 g<br/>Sal: 0,15 g</td></tr><tr><td colspan="2">REGA: ES181220050350</td><td colspan="2">GGN: 4052652651400</td></tr><tr><td colspan="2">ETN-14:18437007415534</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2"><b>DENOMINACIÓN:</b> PRODUCTO CONGELADO</td><td colspan="2"><b>EXPEDIDOR:</b><br/>PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.L.<br/>Paraje de Pines S/N.Ctra.A-626<br/>Km 23.8. Apdo 117<br/>18300-Loja-Granada</td></tr><tr><td colspan="2"><b>TRAZABILIDAD:</b> 13JUL17PIS<br/><b>LOTE:</b> f-34218</td><td colspan="2"><b>CONSERVAR</b><br/><b>&lt;-18 °C</b></td></tr><tr><td colspan="2"><b>PESO NETO SIN ESCURRIR</b><br/>5 kg</td><td colspan="2"><b>PESO ESCURRIDO</b><br/>4.5 kg</td></tr><tr><td><b>FECHA DE SACRIFICIO:</b><br/>08/12/18</td><td><b>FECHA CONGELACIÓN Y ENVAJADO:</b><br/>08/12/18</td><td colspan="2"><b>FECHA CONSUMO PREFERENTE:</b><br/>08/06/20</td></tr><tr><td colspan="2"></td><td colspan="2">TFNO:958929789<br/>genizar@piscifactoriasandaluzas.com</td></tr><tr><td colspan="4"><b>MODO EMPLEO:</b> DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR. Consumir COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC.)</td></tr><tr><td colspan="4"></td></tr></table> | <b>PAIS DE ORIGEN:</b><br>ESPAÑA   | <b>CALIBRE:</b><br>S/C<br><b>CÓDIGO S-ÁLFA:</b><br>THR                                   | <b>ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO:</b><br>LOJA-GRANADA | <b>MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CRIA:</b><br><b>MODO DE PRESENTACION COMERCIAL:</b> FILETEADO | <b>PRODUCTO:</b>                                |                  | <b>NOMBRE CIENTIFICO:</b> ONCORHYNCHUS MYKISS |          |     |        | <b>NOMBRE COMERCIAL:</b> TRUCHA ARCOIRIS |  | <b>Valor Energético</b><br>513.60 kJ<br>122.87 kcal |  | <b>Valor Nutricional por 100 gr:</b><br>Grasas: 4.55 g<br>de las cuales saturadas: 0.81 g<br>Hidratos de carbono: 0.0 g<br>de los cuales Azúcares 0.0 g<br>Proteínas: 20.48 g<br>Sal: 0,15 g |  | REGA: ES181220050350 |  | GGN: 4052652651400 |  | ETN-14:18437007415534 |  |  |  | <b>DENOMINACIÓN:</b> PRODUCTO CONGELADO |  | <b>EXPEDIDOR:</b><br>PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.L.<br>Paraje de Pines S/N.Ctra.A-626<br>Km 23.8. Apdo 117<br>18300-Loja-Granada |  | <b>TRAZABILIDAD:</b> 13JUL17PIS<br><b>LOTE:</b> f-34218 |  | <b>CONSERVAR</b><br><b>&lt;-18 °C</b> |  | <b>PESO NETO SIN ESCURRIR</b><br>5 kg |  | <b>PESO ESCURRIDO</b><br>4.5 kg |  | <b>FECHA DE SACRIFICIO:</b><br>08/12/18 | <b>FECHA CONGELACIÓN Y ENVAJADO:</b><br>08/12/18 | <b>FECHA CONSUMO PREFERENTE:</b><br>08/06/20 |  |  |  | TFNO:958929789<br>genizar@piscifactoriasandaluzas.com |  | <b>MODO EMPLEO:</b> DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR. Consumir COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC.) |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>PAIS DE ORIGEN:</b><br>ESPAÑA  | <b>CALIBRE:</b><br>S/C<br><b>CÓDIGO S-ÁLFA:</b><br>THR   | <b>ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO:</b><br>LOJA-GRANADA  | <b>MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CRIA:</b><br><b>MODO DE PRESENTACION COMERCIAL:</b> FILETEADO |   |  |   |                  |   |          |     |        |  |  |   |  |  |  |                      |  |                    |  |                       |  |  |  |   |  |   |  |   |  |                                       |  |                                       |  |                                 |  |   |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>PRODUCTO:</b>  |  | <b>NOMBRE CIENTIFICO:</b> ONCORHYNCHUS MYKISS  |  |   |  |   |                  |   |          |     |        |  |  |   |  |  |  |                      |  |                    |  |                       |  |  |  |   |  |   |  |   |  |                                       |  |                                       |  |                                 |  |   |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
|   |  | <b>NOMBRE COMERCIAL:</b> TRUCHA ARCOIRIS   |  |   |  |   |                  |   |          |     |        |  |  |   |  |  |  |                      |  |                    |  |                       |  |  |  |   |  |   |  |   |  |                                       |  |                                       |  |                                 |  |   |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Valor Energético</b><br>513.60 kJ<br>122.87 kcal   |  | <b>Valor Nutricional por 100 gr:</b><br>Grasas: 4.55 g<br>de las cuales saturadas: 0.81 g<br>Hidratos de carbono: 0.0 g<br>de los cuales Azúcares 0.0 g<br>Proteínas: 20.48 g<br>Sal: 0,15 g |  |   |  |   |                  |   |          |     |        |  |  |   |  |  |  |                      |  |                    |  |                       |  |  |  |   |  |   |  |   |  |                                       |  |                                       |  |                                 |  |   |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
| REGA: ES181220050350  |  | GGN: 4052652651400   |  |   |  |   |                  |   |          |     |        |  |  |   |  |  |  |                      |  |                    |  |                       |  |  |  |   |  |   |  |   |  |                                       |  |                                       |  |                                 |  |   |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
| ETN-14:18437007415534   |  |  |  |   |  |   |                  |   |          |     |        |  |  |   |  |  |  |                      |  |                    |  |                       |  |  |  |   |  |   |  |   |  |                                       |  |                                       |  |                                 |  |   |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>DENOMINACIÓN:</b> PRODUCTO CONGELADO   |  | <b>EXPEDIDOR:</b><br>PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.L.<br>Paraje de Pines S/N.Ctra.A-626<br>Km 23.8. Apdo 117<br>18300-Loja-Granada  |  |   |  |   |                  |   |          |     |        |  |  |   |  |  |  |                      |  |                    |  |                       |  |  |  |   |  |   |  |   |  |                                       |  |                                       |  |                                 |  |   |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>TRAZABILIDAD:</b> 13JUL17PIS<br><b>LOTE:</b> f-34218   |  | <b>CONSERVAR</b><br><b>&lt;-18 °C</b>  |  |   |  |   |                  |   |          |     |        |  |  |   |  |  |  |                      |  |                    |  |                       |  |  |  |   |  |   |  |   |  |                                       |  |                                       |  |                                 |  |   |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>PESO NETO SIN ESCURRIR</b><br>5 kg   |  | <b>PESO ESCURRIDO</b><br>4.5 kg  |  |   |  |   |                  |   |          |     |        |  |  |   |  |  |  |                      |  |                    |  |                       |  |  |  |   |  |   |  |   |  |                                       |  |                                       |  |                                 |  |   |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>FECHA DE SACRIFICIO:</b><br>08/12/18   | <b>FECHA CONGELACIÓN Y ENVAJADO:</b><br>08/12/18   | <b>FECHA CONSUMO PREFERENTE:</b><br>08/06/20   |  |   |  |   |                  |   |          |     |        |  |  |   |  |  |  |                      |  |                    |  |                       |  |  |  |   |  |   |  |   |  |                                       |  |                                       |  |                                 |  |   |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
|   |  | TFNO:958929789<br>genizar@piscifactoriasandaluzas.com  |  |   |  |   |                  |   |          |     |        |  |  |   |  |  |  |                      |  |                    |  |                       |  |  |  |   |  |   |  |   |  |                                       |  |                                       |  |                                 |  |   |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>MODO EMPLEO:</b> DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR. Consumir COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC.) |  |  |  |   |  |   |                  |   |          |     |        |  |  |   |  |  |  |                      |  |                    |  |                       |  |  |  |   |  |   |  |   |  |                                       |  |                                       |  |                                 |  |   |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
|   |  |  |  |   |  |   |                  |   |          |     |        |  |  |   |  |  |  |                      |  |                    |  |                       |  |  |  |   |  |   |  |   |  |                                       |  |                                       |  |                                 |  |   |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Información nutricional</b>  | Valores Energéticos y Nutricionales por 100g de producto<br><table border="1"><tr><td>Valor Energético</td><td>513.60 KJ<br/>122.87 Kcal</td></tr><tr><td>Grasa:<br/>De cuales saturadas:</td><td>4.55 gr<br/>0.81 gr</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono:<br/>De los cuales azúcares:</td><td>0.0 gr<br/>0.0 gr</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>20.48 gr</td></tr><tr><td>Sal</td><td>0.15gr</td></tr></table>  | Valor Energético   | 513.60 KJ<br>122.87 Kcal   | Grasa:<br>De cuales saturadas:                    | 4.55 gr<br>0.81 gr   | Hidratos de carbono:<br>De los cuales azúcares: | 0.0 gr<br>0.0 gr | Proteínas                                     | 20.48 gr | Sal | 0.15gr |  |  |   |  |  |  |                      |  |                    |  |                       |  |  |  |   |  |   |  |   |  |                                       |  |                                       |  |                                 |  |   |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
| Valor Energético  | 513.60 KJ<br>122.87 Kcal   |  |  |   |  |   |                  |   |          |     |        |  |  |   |  |  |  |                      |  |                    |  |                       |  |  |  |   |  |   |  |   |  |                                       |  |                                       |  |                                 |  |   |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
| Grasa:<br>De cuales saturadas:  | 4.55 gr<br>0.81 gr   |  |  |   |  |   |                  |   |          |     |        |  |  |   |  |  |  |                      |  |                    |  |                       |  |  |  |   |  |   |  |   |  |                                       |  |                                       |  |                                 |  |   |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
| Hidratos de carbono:<br>De los cuales azúcares:   | 0.0 gr<br>0.0 gr   |  |  |   |  |   |                  |   |          |     |        |  |  |   |  |  |  |                      |  |                    |  |                       |  |  |  |   |  |   |  |   |  |                                       |  |                                       |  |                                 |  |   |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
| Proteínas   | 20.48 gr   |  |  |   |  |   |                  |   |          |     |        |  |  |   |  |  |  |                      |  |                    |  |                       |  |  |  |   |  |   |  |   |  |                                       |  |                                       |  |                                 |  |   |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
| Sal   | 0.15gr   |  |  |   |  |   |                  |   |          |     |        |  |  |   |  |  |  |                      |  |                    |  |                       |  |  |  |   |  |   |  |   |  |                                       |  |                                       |  |                                 |  |   |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Condiciones de conservación</b>  | Congelado a temperaturas inferiores o iguales a -18 °C.  |  |  |   |  |   |                  |   |          |     |        |  |  |   |  |  |  |                      |  |                    |  |                       |  |  |  |   |  |   |  |   |  |                                       |  |                                       |  |                                 |  |   |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Modo de empleo</b>   | Descongelar en refrigeración, una vez descongelado no volver a congelar. Ya descongelado, consumir cocinado (Frito, Plancha, Asado, etc.)  |  |  |   |  |   |                  |   |          |     |        |  |  |   |  |  |  |                      |  |                    |  |                       |  |  |  |   |  |   |  |   |  |                                       |  |                                       |  |                                 |  |   |  |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |




## D-FTFEC-SP.

FICHA TÉCNICA FILETE TRUCHA ARCOIRIS "E" CONGELADO

Revisión 5 (09-11-2021)

Elaboración: M<sup>º</sup> del Valle Peláez  
Revisión: José Pablo Medina

### ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE DE TRUCHA ARCOÍRIS CONGELADO "E"

| <b>Denominación comercial</b>  | Trucha Arcoíris  |                     |               |                 |  |  |                    |  |            |   |                                       |                    |           |             |          |      |                         |                 |          |  |
|--|--|---------------------|---------------|-----------------|--|--|--------------------|--|------------|---|---------------------------------------|--------------------|-----------|-------------|----------|------|-------------------------|-----------------|----------|--|
| <b>Vida Útil</b>   | <b>Congelado (meses)</b>   | <b>Filete</b><br>18 |               |                 |  |  |                    |  |            |   |                                       |                    |           |             |          |      |                         |                 |          |  |
| <b>Trazabilidad</b>  | <p><b>Trazabilidad:</b> N<sup>º</sup> Día lote proveedor trucha (2 dígitos) + Mes lote proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Origen/proveedor trucha (3-4 letras)</p> <p><b>Lote:</b> Instalación cría (1 letra) – día envasado Juliano (3 dígitos) + año envasado (2 dígitos)</p>   |                     |               |                 |  |  |                    |  |            |   |                                       |                    |           |             |          |      |                         |                 |          |  |
| <b>Características sensoriales</b>   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica</th> <th>Observaciones</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aspecto externo</td> <td>Pigmentación de la piel sui generis, mucosidad normal, Brillante.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>A pescado fresco</td> </tr> <tr> <td>Color músculo</td> <td>Asalmonado</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Firme, sin signos que indique pérdida</td> </tr> <tr> <td>Parásitos visibles</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>  | Característica      | Observaciones | Aspecto externo | Pigmentación de la piel sui generis, mucosidad normal, Brillante.  | Olor   | A pescado fresco   | Color músculo  | Asalmonado | Textura   | Firme, sin signos que indique pérdida | Parásitos visibles | Ausencia  |             |          |      |                         |                 |          |  |
| Característica   | Observaciones  |                     |               |                 |  |  |                    |  |            |   |                                       |                    |           |             |          |      |                         |                 |          |  |
| Aspecto externo  | Pigmentación de la piel sui generis, mucosidad normal, Brillante.  |                     |               |                 |  |  |                    |  |            |   |                                       |                    |           |             |          |      |                         |                 |          |  |
| Olor   | A pescado fresco   |                     |               |                 |  |  |                    |  |            |   |                                       |                    |           |             |          |      |                         |                 |          |  |
| Color músculo  | Asalmonado   |                     |               |                 |  |  |                    |  |            |   |                                       |                    |           |             |          |      |                         |                 |          |  |
| Textura  | Firme, sin signos que indique pérdida  |                     |               |                 |  |  |                    |  |            |   |                                       |                    |           |             |          |      |                         |                 |          |  |
| Parásitos visibles   | Ausencia   |                     |               |                 |  |  |                    |  |            |   |                                       |                    |           |             |          |      |                         |                 |          |  |
| <b>Información Alérgenos</b>   | Pescado   |                     |               |                 |  |  |                    |  |            |   |                                       |                    |           |             |          |      |                         |                 |          |  |
| <b>Información OMGs</b>  | No se usan OMGs  |                     |               |                 |  |  |                    |  |            |   |                                       |                    |           |             |          |      |                         |                 |          |  |
| <b>Características Físico-Químicas</b>   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>6.2-6.6</td> </tr> <tr> <td>Metales pesados, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 396/2005)</td> <td>Niveles admisibles</td> </tr> <tr> <td>Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Valor k</td> <td>60% aprox</td> </tr> <tr> <td>Hipoxantina</td> <td>3 nmol/g</td> </tr> <tr> <td>NBVT</td> <td>&lt; 25 de nitrógeno/100 g</td> </tr> <tr> <td>Potencial Redox</td> <td>Positivo</td> </tr> </tbody> </table> | Parámetro           | Valor         | pH              | 6.2-6.6  | Metales pesados, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 396/2005) | Niveles admisibles | Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones) | Ausencia   | Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) | Ausencia                              | Valor k            | 60% aprox | Hipoxantina | 3 nmol/g | NBVT | < 25 de nitrógeno/100 g | Potencial Redox | Positivo |  |
| Parámetro  | Valor  |                     |               |                 |  |  |                    |  |            |   |                                       |                    |           |             |          |      |                         |                 |          |  |
| pH   | 6.2-6.6  |                     |               |                 |  |  |                    |  |            |   |                                       |                    |           |             |          |      |                         |                 |          |  |
| Metales pesados, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 396/2005)   | Niveles admisibles   |                     |               |                 |  |  |                    |  |            |   |                                       |                    |           |             |          |      |                         |                 |          |  |
| Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)   | Ausencia   |                     |               |                 |  |  |                    |  |            |   |                                       |                    |           |             |          |      |                         |                 |          |  |
| Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)  | Ausencia   |                     |               |                 |  |  |                    |  |            |   |                                       |                    |           |             |          |      |                         |                 |          |  |
| Valor k  | 60% aprox  |                     |               |                 |  |  |                    |  |            |   |                                       |                    |           |             |          |      |                         |                 |          |  |
| Hipoxantina  | 3 nmol/g   |                     |               |                 |  |  |                    |  |            |   |                                       |                    |           |             |          |      |                         |                 |          |  |
| NBVT   | < 25 de nitrógeno/100 g  |                     |               |                 |  |  |                    |  |            |   |                                       |                    |           |             |          |      |                         |                 |          |  |
| Potencial Redox  | Positivo   |                     |               |                 |  |  |                    |  |            |   |                                       |                    |           |             |          |      |                         |                 |          |  |
| <b>Características microbiológicas</b><br>(Criterios microbiológicos definidos de acuerdo al Reglamento (CE) n <sup>º</sup> 2073/2005 y modificaciones CE posteriores. A criterio de nuestra empresa usamos como referencia los límites microbiológicos de la Orden de 2 de Agosto de 1991 para los productos de la pesca) | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Unidades</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>UFC/g</td> <td>                     Recuento total aerobios mesófilos: max. 1x 10<sup>6</sup><br/>                     Enterobacterias: max. 1x 10<sup>3</sup><br/> <i>Staphylococcus aureus</i>: max. 1x 10<sup>2</sup><br/> <i>Salmonella</i>: AUSENCIA / 25 gr<br/> <i>Listeria monocytogenes</i>: AUSENCIA/25 gr                 </td> </tr> </tbody> </table>   | Unidades            |               | UFC/g           | Recuento total aerobios mesófilos: max. 1x 10 <sup>6</sup><br>Enterobacterias: max. 1x 10 <sup>3</sup><br><i>Staphylococcus aureus</i> : max. 1x 10 <sup>2</sup><br><i>Salmonella</i> : AUSENCIA / 25 gr<br><i>Listeria monocytogenes</i> : AUSENCIA/25 gr |  |                    |  |            |   |                                       |                    |           |             |          |      |                         |                 |          |  |
| Unidades   |  |                     |               |                 |  |  |                    |  |            |   |                                       |                    |           |             |          |      |                         |                 |          |  |
| UFC/g  | Recuento total aerobios mesófilos: max. 1x 10 <sup>6</sup><br>Enterobacterias: max. 1x 10 <sup>3</sup><br><i>Staphylococcus aureus</i> : max. 1x 10 <sup>2</sup><br><i>Salmonella</i> : AUSENCIA / 25 gr<br><i>Listeria monocytogenes</i> : AUSENCIA/25 gr   |                     |               |                 |  |  |                    |  |            |   |                                       |                    |           |             |          |      |                         |                 |          |  |



**D-FTFEC-SP.**

FICHA TÉCNICA FILETE TRUCHA ARCOIRIS "E" CONGELADO

**Revisión 5 (09-11-2021)**

Elaboración: M<sup>º</sup> del Valle Peláez

Revisión: José Pablo Medina

