





D-FTTEVEC-SP.
FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA
CONGELADA "E"

Revisión 6 (09-11-2021)

Elaboración: M^º del Valle Peláez
Revisión: Pablo Medina

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA CONGELADA "E"	
Denominación comercial	Trucha Arcoíris
Nombre científico	<i>Oncorhynchus mykiss</i>
Familia	Salmónidos
Origen	España
Forma de obtención	Acuicultura / De cría
Forma de presentación	Eviscerada Con Cabeza (C/C) Congelada
Marca comercial	Piscifactorías Andaluzas
Formato de comercialización	<p>Producto congelado (5kg, 15 kg y 16 Kg) colocado a granel en bolsas plásticas y en cajas de cartón (medidas de cajas en mm: 375x256x170 y 600x400x200) y etiquetadas, sobre palet de madera.</p> 
Envasado	<p>Congelado: bolsa de plástico. Sin Calibre</p> 
Etiquetado	<p>Conforme: Real Decreto 418/2015, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de productos pesqueros. Reglamento (CE) 1224/2009 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. Reglamento (UE) nº 1169/2011 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-FTTEVEC-SP.
FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOIRIS EVISCERADA
CONGELADA "E"

Revisión 6 (09-11-2021)

Elaboración: M^º del Valle Peláez
Revisión: Pablo Medina

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOIRIS EVISCERADA CONGELADA "E"

Denominación comercial	Trucha Arcoiris																																																																
	<p align="center">Etiqueta Ejemplo:</p> <table border="1"> <tr> <td>PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA</td> <td>CALIBRE: S/C CÓDIGO 3-ALFA: TRR</td> <td>ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA</td> <td>MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CRIA: MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: EVISCERADA C/C</td> </tr> <tr> <td colspan="2">PRODUCTO:</td> <td colspan="2">NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2">NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Valor Energético 513.60 kJ 122.87 kcal</td> <td colspan="2">Valor Nutricional por 100 gr: Grasas: 4.55 g de las cuales saturadas: 0.81 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2">Hidratos de carbono: 0.0 g de los cuales Azúcares 0.0 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2">Proteínas: 20.48 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2">Sal: 0,15 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">REGA: ES181220050350</td> <td colspan="2">G&N: 4052852851400</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2">GTIN-14: 18437007415435</td> </tr> <tr> <td colspan="2">DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO</td> <td colspan="2">EXPEDIDOR: PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.L. Paraje de Píñon 8/N, Ctra. A299, KM 29.6 Apdo. 117 18300-Loja-Granada</td> </tr> <tr> <td colspan="2">TRAZABILIDAD: 26MAR20ZAR LOTE: 1-23821</td> <td colspan="2">CONSERVAR <-18 °C</td> </tr> <tr> <td colspan="2">PESO NETO SIN ESCURRIR 5 kg</td> <td colspan="2">PESO ESCURRIDO 4.5 kg</td> </tr> <tr> <td>FECHA DE SACRIFICIO: 24/08/21</td> <td>FECHA CONGELACIÓN Y ENVASADO: 24/08/21</td> <td colspan="2">FECHA CONSUMO PREFERENTE: 24/02/23</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2">TFNO: 958323783 gerencia@piscifactoriasandaluzas.com</td> </tr> <tr> <td colspan="4">MODO EMPLEO: DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR. Consumir COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC.)</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;"> </td> </tr> </table>	PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA	CALIBRE: S/C CÓDIGO 3-ALFA: TRR	ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA	MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CRIA: MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: EVISCERADA C/C	PRODUCTO:		NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS				NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS		Valor Energético 513.60 kJ 122.87 kcal		Valor Nutricional por 100 gr: Grasas: 4.55 g de las cuales saturadas: 0.81 g				Hidratos de carbono: 0.0 g de los cuales Azúcares 0.0 g				Proteínas: 20.48 g				Sal: 0,15 g		REGA: ES181220050350		G&N: 4052852851400				GTIN-14: 18437007415435		DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO		EXPEDIDOR: PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.L. Paraje de Píñon 8/N, Ctra. A299, KM 29.6 Apdo. 117 18300-Loja-Granada		TRAZABILIDAD: 26MAR20ZAR LOTE: 1-23821		CONSERVAR <-18 °C		PESO NETO SIN ESCURRIR 5 kg		PESO ESCURRIDO 4.5 kg		FECHA DE SACRIFICIO: 24/08/21	FECHA CONGELACIÓN Y ENVASADO: 24/08/21	FECHA CONSUMO PREFERENTE: 24/02/23				TFNO: 958323783 gerencia@piscifactoriasandaluzas.com		MODO EMPLEO: DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR. Consumir COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC.)							
PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA	CALIBRE: S/C CÓDIGO 3-ALFA: TRR	ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA	MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CRIA: MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: EVISCERADA C/C																																																														
PRODUCTO:		NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS																																																															
		NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS																																																															
Valor Energético 513.60 kJ 122.87 kcal		Valor Nutricional por 100 gr: Grasas: 4.55 g de las cuales saturadas: 0.81 g																																																															
		Hidratos de carbono: 0.0 g de los cuales Azúcares 0.0 g																																																															
		Proteínas: 20.48 g																																																															
		Sal: 0,15 g																																																															
REGA: ES181220050350		G&N: 4052852851400																																																															
		GTIN-14: 18437007415435																																																															
DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO		EXPEDIDOR: PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.L. Paraje de Píñon 8/N, Ctra. A299, KM 29.6 Apdo. 117 18300-Loja-Granada																																																															
TRAZABILIDAD: 26MAR20ZAR LOTE: 1-23821		CONSERVAR <-18 °C																																																															
PESO NETO SIN ESCURRIR 5 kg		PESO ESCURRIDO 4.5 kg																																																															
FECHA DE SACRIFICIO: 24/08/21	FECHA CONGELACIÓN Y ENVASADO: 24/08/21	FECHA CONSUMO PREFERENTE: 24/02/23																																																															
		TFNO: 958323783 gerencia@piscifactoriasandaluzas.com																																																															
MODO EMPLEO: DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR. Consumir COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC.)																																																																	
Información nutricional	<p>Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto</p> <table border="1"> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>513.60 KJ 122.87 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasa:</td> <td>4.55 gr</td> </tr> <tr> <td>De cuales saturadas:</td> <td>0.81 gr</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono:</td> <td>0.0 gr</td> </tr> <tr> <td>De los cuales azúcares:</td> <td>0.0 gr</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>20.48 gr</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0.15 gr</td> </tr> </table>	Valor Energético	513.60 KJ 122.87 Kcal	Grasa:	4.55 gr	De cuales saturadas:	0.81 gr	Hidratos de carbono:	0.0 gr	De los cuales azúcares:	0.0 gr	Proteínas	20.48 gr	Sal	0.15 gr																																																		
Valor Energético	513.60 KJ 122.87 Kcal																																																																
Grasa:	4.55 gr																																																																
De cuales saturadas:	0.81 gr																																																																
Hidratos de carbono:	0.0 gr																																																																
De los cuales azúcares:	0.0 gr																																																																
Proteínas	20.48 gr																																																																
Sal	0.15 gr																																																																
Condiciones de conservación	Congelado a temperaturas inferiores o iguales a -18 °C																																																																
Modo de empleo	Descongelar en refrigeración, una vez descongelado no volver a congelar. Ya descongelado, consumir cocinado (Frito, Plancha, Asado, etc.)																																																																



D-FTTEVEC-SP.
FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA
CONGELADA "E"

Revisión 6 (09-11-2021)

Elaboración: M^a del Valle Peláez
Revisión: Pablo Medina

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA CONGELADA "E"																					
Denominación comercial	Trucha Arcoíris																				
Principio de vida	<table border="1"> <tr> <td></td> <td align="center">Eviscerada</td> </tr> <tr> <td align="center">Congelado (meses)</td> <td align="center">18</td> </tr> </table>		Eviscerada	Congelado (meses)	18																
	Eviscerada																				
Congelado (meses)	18																				
Trazabilidad	Nº Día lote proveedor trucha (2 dígitos) + Mes lote proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Origen/proveedor trucha (3-4 letras) Lote: Instalación cría (1 letra) – día envasado Juliano (3 dígitos) + año envasado (2 dígitos)																				
Características sensoriales	<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, ojos prominentes, branquias rojizas. 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, ojos prominentes, branquias rojizas. 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, ojos prominentes, branquias rojizas. Brillante.																				
Olor	A pescado fresco																				
Color músculo	Asalmonado																				
Textura	Firme, sin signos que indique pérdida																				
Parásitos visibles	Ausencia																				
Información Alérgenos	Pescado																				
Información OMGs	No se usan OMGs																				
Características Físico-Químicas	<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, benzo(a)pirenos, 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><25 de nitrógeno/100 g</td> </tr> <tr> <td>Potencial Redox</td> <td>Positivo</td> </tr> <tr> <td>Índice de refracción del ojo</td> <td>Bajo</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Valor	pH	6.2-6.6	Metales pesados, benzo(a)pirenos, 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	Índice de refracción del ojo	Bajo
Parámetro	Valor																				
pH	6.2-6.6																				
Metales pesados, benzo(a)pirenos, 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																				
Índice de refracción del ojo	Bajo																				
Características microbiológicas (Criterios microbiológicos definidos de acuerdo al Reglamento (CE) nº 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)	<p>Unidades</p> <table border="1"> <tr> <td>UFC/g</td> <td> Recuento total aerobios mesófilos: max. 1x 10⁶ Enterobacterias: max. 1x 10³ <i>Staphylococcus aureus</i>: max. 1x 10² <i>Salmonella</i>: AUSENCIA / 25 gr <i>Listeria monocytogenes</i>: AUSENCIA/25 gr </td> </tr> </table>	UFC/g	Recuento total aerobios mesófilos: max. 1x 10 ⁶ Enterobacterias: max. 1x 10 ³ <i>Staphylococcus aureus</i> : max. 1x 10 ² <i>Salmonella</i> : AUSENCIA / 25 gr <i>Listeria monocytogenes</i> : AUSENCIA/25 gr																		
UFC/g	Recuento total aerobios mesófilos: max. 1x 10 ⁶ Enterobacterias: max. 1x 10 ³ <i>Staphylococcus aureus</i> : max. 1x 10 ² <i>Salmonella</i> : AUSENCIA / 25 gr <i>Listeria monocytogenes</i> : AUSENCIA/25 gr																				