





D-FTTEVF-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA FRESCA

Revisión 6 (24-03-21)

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

| ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA | |
|--|---|
| Denominación comercial | Trucha Arcoíris |
| Nombre científico | <i>Oncorhynchus mykiss</i> |
| Familia | Salmónidos |
| Origen | España |
| Forma de obtención | Acuicultura / De cría |
| Forma de presentación | Eviscerada Fresca con cabeza (C/C) fresca |
| Marca comercial | Piscifactorías Andaluzas S.A. |
| Formato de comercialización | <p>Producto fresco, pesos de 3-5-6-10 kg – dentro de caja EPS (medidas de cajas 40x30x10, 50x30x12 cm), con film plástico y añadido de 2 kg de hielo seco. Sobre palet de madera.</p>  |
| Envasado | <p>Caja EPS 40x30x10 ó 50x30x12 cm y film plástico. Calibre eviscerada: 200-500g / 300-700g</p>  |
| Etiquetado | <p>Conforme:</p> <p>Real Decreto 418/2015, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de productos pesqueros.</p> <p>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.</p> <p>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-FTTEVF-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOIRIS EVISCERADA FRESCA

Revisión 6 (24-03-21)

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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOIRIS EVISCERADA

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|--|--|---|---|---------------------------|--------------------|---|---|---------|--|--|---|--|--|--|--|---|---|---------------------------|--------------------|-----------------------------|---------------------------|-------------------------------|--|--------------------------------------|--|--|--|---|--|--------------------------|--|----------------------------------|--|--|--|---|------------------------------------|-------------------------------------|---|--|--|--|--|
| Denominación comercial | Trucha Arcoiris | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Etiqueta Ejemplo: <table border="1"><tr><td>PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA</td><td>CALIBRE: 300-700 g <small>Código S-ALFA:</small> TRR</td><td>ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA</td><td>MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRIA</td></tr><tr><td colspan="3">PRODUCTO:</td><td>MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: EVISCERADA C/C</td></tr><tr><td colspan="2">NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS</td><td colspan="2">NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS</td></tr><tr><td colspan="4">Valor Energético 513.60 kJul 122.87 kcal</td><td>Valor Nutricional por 100 gr: <table border="1"><tr><td>Grasas: 4.55 g <small>de las cuales saturadas:</small> 0,81 g</td><td>Hidratos de carbono: 0.0 g <small>de los cuales Azúcares:</small> 0.0 g</td><td>Proteínas: 20.49 g</td><td>Sal: 0,15 g</td></tr></table></td></tr><tr><td>REGA: ES181220050350</td><td>GAN: 4052852851400</td><td colspan="2">ETN-14: 18437007415220</td></tr><tr><td colspan="3">DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO</td><td>EXPEDIDOR: PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.L. <small>Parque de Pines G.N.C. S.A. 628 Jón 28.L. Apdo 117 18300-Loja-Granada</small></td></tr><tr><td colspan="2">TRAZABILIDAD: 21DIC19ZAR LOTE: F-31420</td><td>PESO NETO 5 kg</td><td></td></tr><tr><td colspan="4">CONSERVAR ENTRE 0º - 5º C</td></tr><tr><td>FECHA DE SACRIFICIO: 09/11/20</td><td>FECHA ENVASADO: 09/11/20</td><td>FECHA CADUCIDAD: 16/11/20</td><td>ES 12.345/GR CE TRNO: 958323783 genazar@piscifactoriasandaluzas.com</td></tr><tr><td colspan="4"></td></tr></table> | PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA | CALIBRE: 300-700 g <small>Código S-ALFA:</small> TRR | ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA | MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRIA | PRODUCTO: | | | MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: EVISCERADA C/C | NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS | | NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS | | Valor Energético 513.60 kJul 122.87 kcal | | | | Valor Nutricional por 100 gr: <table border="1"><tr><td>Grasas: 4.55 g <small>de las cuales saturadas:</small> 0,81 g</td><td>Hidratos de carbono: 0.0 g <small>de los cuales Azúcares:</small> 0.0 g</td><td>Proteínas: 20.49 g</td><td>Sal: 0,15 g</td></tr></table> | Grasas: 4.55 g <small>de las cuales saturadas:</small> 0,81 g | Hidratos de carbono: 0.0 g <small>de los cuales Azúcares:</small> 0.0 g | Proteínas: 20.49 g | Sal: 0,15 g | REGA: ES181220050350 | GAN: 4052852851400 | ETN-14: 18437007415220 | | DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO | | | EXPEDIDOR: PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.L. <small>Parque de Pines G.N.C. S.A. 628 Jón 28.L. Apdo 117 18300-Loja-Granada</small> | TRAZABILIDAD: 21DIC19ZAR LOTE: F-31420 | | PESO NETO 5 kg | | CONSERVAR ENTRE 0º - 5º C | | | | FECHA DE SACRIFICIO: 09/11/20 | FECHA ENVASADO: 09/11/20 | FECHA CADUCIDAD: 16/11/20 | ES 12.345/GR CE TRNO: 958323783 genazar@piscifactoriasandaluzas.com | | | | |
| PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA | CALIBRE: 300-700 g <small>Código S-ALFA:</small> TRR | ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA | MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PRODUCTO: | | | MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: EVISCERADA C/C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS | | NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valor Energético 513.60 kJul 122.87 kcal | | | | Valor Nutricional por 100 gr: <table border="1"><tr><td>Grasas: 4.55 g <small>de las cuales saturadas:</small> 0,81 g</td><td>Hidratos de carbono: 0.0 g <small>de los cuales Azúcares:</small> 0.0 g</td><td>Proteínas: 20.49 g</td><td>Sal: 0,15 g</td></tr></table> | Grasas: 4.55 g <small>de las cuales saturadas:</small> 0,81 g | Hidratos de carbono: 0.0 g <small>de los cuales Azúcares:</small> 0.0 g | Proteínas: 20.49 g | Sal: 0,15 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas: 4.55 g <small>de las cuales saturadas:</small> 0,81 g | Hidratos de carbono: 0.0 g <small>de los cuales Azúcares:</small> 0.0 g | Proteínas: 20.49 g | Sal: 0,15 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REGA: ES181220050350 | GAN: 4052852851400 | ETN-14: 18437007415220 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO | | | EXPEDIDOR: PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.L. <small>Parque de Pines G.N.C. S.A. 628 Jón 28.L. Apdo 117 18300-Loja-Granada</small> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TRAZABILIDAD: 21DIC19ZAR LOTE: F-31420 | | PESO NETO 5 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONSERVAR ENTRE 0º - 5º C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA DE SACRIFICIO: 09/11/20 | FECHA ENVASADO: 09/11/20 | FECHA CADUCIDAD: 16/11/20 | ES 12.345/GR CE TRNO: 958323783 genazar@piscifactoriasandaluzas.com | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Información nutricional | Valores Energéticos y Nutricionales por 100 gr de producto <table border="1"><tr><td>Valor Energético</td><td>513.60 KJ 122.87 Kcal</td></tr><tr><td>Grasa: De cuales saturadas:</td><td>4.55 gr 0.81 gr</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono: De los cuales azúcares:</td><td>0.0 gr 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: De cuales saturadas: | 4.55 gr 0.81 gr | Hidratos de carbono: De los cuales azúcares: | 0.0 gr 0.0 gr | Proteínas | 20.48 gr | Sal | 0.15 gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valor Energético | 513.60 KJ 122.87 Kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa: De cuales saturadas: | 4.55 gr 0.81 gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hidratos de carbono: De los cuales azúcares: | 0.0 gr 0.0 gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 20.48 gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sal | 0.15 gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Condiciones de conservación | Refrigerado entre 0º y 5ºC, sin perder la cadena de frío | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Modo de empleo | Consumir cocinado (Plancha, frito, horno, etc.) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vida Útil | <table border="1"><tr><td>Eviscerada</td></tr><tr><td>Fresco (días)</td><td>7</td></tr></table> | Eviscerada | Fresco (días) | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Eviscerada | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fresco (días) | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |




D-FTTEVF-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA FRESCA

Revisión 6 (24-03-21)

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

| ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|---------------|-----------------|---|--|--------------------|--|------------|---|---------------------------------------|--------------------|-----------|-------------|----------|------|-------------------------|-----------------|----------|------------------------------|------|
| Denominación comercial | Trucha Arcoíris | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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, 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, 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, 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) | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Unidades</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>UFC/g</td> <td> Recuento total aerobios mesófilos: max. 1×10^6 Enterobacterias: max. 1×10^3 <i>Staphylococcus aureus</i>: max. 1×10^2 <i>Salmonella</i>: AUSENCIA / 25 gr <i>Listeria monocytogenes</i>: AUSENCIA/25 gr </td> </tr> </tbody> </table> | Unidades | | UFC/g | Recuento total aerobios mesófilos: max. 1×10^6 Enterobacterias: max. 1×10^3 <i>Staphylococcus aureus</i> : max. 1×10^2 <i>Salmonella</i> : AUSENCIA / 25 gr <i>Listeria monocytogenes</i> : AUSENCIA/25 gr | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Unidades | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| UFC/g | Recuento total aerobios mesófilos: max. 1×10^6 Enterobacterias: max. 1×10^3 <i>Staphylococcus aureus</i> : max. 1×10^2 <i>Salmonella</i> : AUSENCIA / 25 gr <i>Listeria monocytogenes</i> : AUSENCIA/25 gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |