



D-FTTEVC-SP.
FICHA TÉCNICA TRUCHA ACOÍRIS EVISCERADA
CONGELADA

Revisión 5 (11-11-2020)

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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA CONGELADA	
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 S.A.
Formato de comercialización	Producto congelado (5 kg), colocado en bolsa plástica a granel y dentro de caja de cartón (375x256x170 mm) y etiquetada, sobre palet de madera. 
Envasado	Congelado: bolsa de plástico. Calibres: 200-300 gr 
Etiquetado	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.



D-FTTEVC-SP.
FICHA TÉCNICA TRUCHA ACOIRIS EVISCERADA
CONGELADA

Revisión 5 (11-11-2020)

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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA CONGELADA

Denominación comercial	Trucha Arcoiris																																																															
	<p align="center">Etiqueta Ejemplo:</p> <table border="1"> <tr> <td>PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA</td> <td>CALIBRE: 200-300 gr</td> <td>ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA</td> <td>MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRIA</td> </tr> <tr> <td>CÓDIGO S-ALFA: TRR</td> <td colspan="2"></td> <td>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</td> <td colspan="2">Valor Nutricional por 100 gr:</td> </tr> <tr> <td>513.60 kJ</td> <td>Grasas: 4.55 g</td> <td>Hidratos de carbono: 0.0 g</td> <td>Proteínas: 20.48 g</td> </tr> <tr> <td>122.87 kcal</td> <td>de las cuales saturadas: 0.81 g</td> <td>de los cuales Azúcares: 0.0 g</td> <td>Sal: 0.15 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">REGA: EB181220050351</td> <td colspan="2">GDN: 4052652861400</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2">GTIN-14:18437007416404</td> </tr> <tr> <td colspan="3">DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO</td> <td>EXPEDIDOR: PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.A. Parque de Industrias S/N, Ctra. Alcazarquivir s/n Apdo. 117 18200 Loja-Granada</td> </tr> <tr> <td colspan="2">TRAZABILIDAD: 22AGO19ZAR</td> <td colspan="2">CONSERVAR</td> </tr> <tr> <td colspan="2">LOTE: g28420</td> <td colspan="2"><-18 °C</td> </tr> <tr> <td>PESO NETO SIN ESCURRID</td> <td colspan="2">PESO ESCURRIDO</td> <td rowspan="3"> </td> </tr> <tr> <td>5 kg</td> <td colspan="2">4.5 kg</td> </tr> <tr> <td>FECHA DE SACRIFICIO: 20/10/20</td> <td>FECHA ENVASADO: 20/10/20</td> <td>FECHA CADUCIDAD: 20/04/22</td> <td>TRFNO: 968823789 piscifactorias@piscifactoriasandaluzas.com</td> </tr> <tr> <td colspan="4"> <p align="center">DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. JAMÁS RECONGELAR. NO VOLVER A CONGELAR</p> <p align="center">MODOS DE EMPLEO: Se puede consumir CRUDO O COCINADO (PLANCHAS, FRITO, HORNO, ETC)</p> </td> </tr> </table>	PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA	CALIBRE: 200-300 gr	ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA	MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRIA	CÓDIGO S-ALFA: TRR			MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: EVISCERADA C/C	PRODUCTO:		NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS				NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS		Valor Energético		Valor Nutricional por 100 gr:		513.60 kJ	Grasas: 4.55 g	Hidratos de carbono: 0.0 g	Proteínas: 20.48 g	122.87 kcal	de las cuales saturadas: 0.81 g	de los cuales Azúcares: 0.0 g	Sal: 0.15 g	REGA: EB181220050351		GDN: 4052652861400				GTIN-14:18437007416404		DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO			EXPEDIDOR: PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.A. Parque de Industrias S/N, Ctra. Alcazarquivir s/n Apdo. 117 18200 Loja-Granada	TRAZABILIDAD: 22AGO19ZAR		CONSERVAR		LOTE: g28420		<-18 °C		PESO NETO SIN ESCURRID	PESO ESCURRIDO			5 kg	4.5 kg		FECHA DE SACRIFICIO: 20/10/20	FECHA ENVASADO: 20/10/20	FECHA CADUCIDAD: 20/04/22	TRFNO: 968823789 piscifactorias@piscifactoriasandaluzas.com	<p align="center">DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. JAMÁS RECONGELAR. NO VOLVER A CONGELAR</p> <p align="center">MODOS DE EMPLEO: Se puede consumir CRUDO O COCINADO (PLANCHAS, FRITO, HORNO, ETC)</p>			
PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA	CALIBRE: 200-300 gr	ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA	MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRIA																																																													
CÓDIGO S-ALFA: TRR			MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: EVISCERADA C/C																																																													
PRODUCTO:		NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS																																																														
		NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS																																																														
Valor Energético		Valor Nutricional por 100 gr:																																																														
513.60 kJ	Grasas: 4.55 g	Hidratos de carbono: 0.0 g	Proteínas: 20.48 g																																																													
122.87 kcal	de las cuales saturadas: 0.81 g	de los cuales Azúcares: 0.0 g	Sal: 0.15 g																																																													
REGA: EB181220050351		GDN: 4052652861400																																																														
		GTIN-14:18437007416404																																																														
DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO			EXPEDIDOR: PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.A. Parque de Industrias S/N, Ctra. Alcazarquivir s/n Apdo. 117 18200 Loja-Granada																																																													
TRAZABILIDAD: 22AGO19ZAR		CONSERVAR																																																														
LOTE: g28420		<-18 °C																																																														
PESO NETO SIN ESCURRID	PESO ESCURRIDO																																																															
5 kg	4.5 kg																																																															
FECHA DE SACRIFICIO: 20/10/20	FECHA ENVASADO: 20/10/20	FECHA CADUCIDAD: 20/04/22		TRFNO: 968823789 piscifactorias@piscifactoriasandaluzas.com																																																												
<p align="center">DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. JAMÁS RECONGELAR. NO VOLVER A CONGELAR</p> <p align="center">MODOS DE EMPLEO: Se puede consumir CRUDO O COCINADO (PLANCHAS, FRITO, HORNO, ETC)</p>																																																																
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>0.15gr</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	0.15gr																																																	
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	0.15gr																																																															
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 crudo o cocinado (Frito, Plancha, Asado, etc.)																																																															
Principio de vida	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Eviscerada</td> </tr> <tr> <td>Congelado (meses)</td> <td>18</td> </tr> </table>		Eviscerada	Congelado (meses)	18																																																											
	Eviscerada																																																															
Congelado (meses)	18																																																															



D-FTTEVC-SP.
FICHA TÉCNICA TRUCHA ACOIRIS EVISCERADA
CONGELADA

Revisión 5 (11-11-2020)

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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA CONGELADA																					
Denominación comercial	Trucha Arcoíris																				
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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #d1ecf1;">Característica</th> <th style="background-color: #d1ecf1;">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.</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.	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.																				
Parásitos visibles	Ausencia																				
Información Alérgenos	Pescado																				
Información OMGs	No se usan OMGs																				
Características Físico-Químicas	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #d1ecf1;">Parámetro</th> <th style="background-color: #d1ecf1;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">pH</td> <td style="text-align: center;">6.2-6.6</td> </tr> <tr> <td>Metales pesados, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 396/2005)</td> <td style="text-align: center;">Niveles admisibles</td> </tr> <tr> <td>Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Valor k</td> <td style="text-align: center;">60% aprox</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Hipoxantina</td> <td style="text-align: center;">3 nmol/g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">NBVT</td> <td style="text-align: center;">< 25 de nitrógeno/100 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Potencial Redox</td> <td style="text-align: center;">Positivo</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Índice de refracción del ojo</td> <td style="text-align: center;">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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #d1ecf1;">Unidades</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">UFC/gr</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> </tbody> </table>	Unidades		UFC/gr	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																
Unidades																					
UFC/gr	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																				