



D-FTTEVCSB-SP. FICHA TÉCNICA TRUCHA ACOIRIS
EVISCERADA CONGELADA SIN BRANQUIAS

Revisión 1 (20-07-2017)
Elaboración: M^a del Valle Peláez
Revisión: Pablo Medina
Página 1 de 3

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA CONGELADA SIN BRANQUIAS	
Denominación comercial	Trucha Arcoiris
Nombre científico	<i>Oncorhynchus mykiss</i>
Familia	<i>Salmónidos</i>
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 (5 kgs), colocado en bolsa plástica a granel y dentro de caja de cartón (375x256x170 mm) y etiquetada, sobre palet de madera.</p> 
Envasado	<p>Congelado: bolsa de plástico. Calibres: 400-600 gr ; 500-1000 gr; 1000-1500 gr</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>



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOIRIS EVISCERADA CONGELADA SIN BRANQUIAS

Denominación comercial	Trucha Arcoiris																																																																
	<p style="text-align: center;">Etiqueta Ejemplo:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA</td> <td style="width: 25%;">CALIBRE: 200-300 gr <small>CÓDIGO 3-ALFA:</small> TRR</td> <td style="width: 25%;">ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA</td> <td style="width: 25%;">MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRIA</td> </tr> <tr> <td colspan="3"></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="4" style="text-align: center;">Valor Nutricional por 100 gr:</td> </tr> <tr> <td>Valor Energético 122.87 kcal</td> <td>Grasas de las cuales saturadas: 4.55 g 0.81 g</td> <td>Hidratos de carbono de los cuales Azúcares: 0.0 g 0.0 g</td> <td>Proteínas: 20.48 g</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Sal: 0,15 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">REGA: ES181220050350</td> <td>Gen: 4052852651400</td> <td>QTIN-14: 18437007415404</td> </tr> <tr> <td colspan="3">DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO</td> <td>EXPEDIDOR: PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.L. <small>Ctra. Antigua Sierra, 18. 612-19</small> 18191-Piñca Genil-Granada</td> </tr> <tr> <td colspan="2">TRAZABILIDAD: 22MAR16PIS</td> <td colspan="2">CONSERVAR</td> </tr> <tr> <td colspan="2">LOTE: 1-19417</td> <td colspan="2"><-18 °C</td> </tr> <tr> <td colspan="2">PESO NETO SIN ESCURRIDOR 5 kg</td> <td colspan="2">PESO ESCURRIDO 4.5 kg</td> </tr> <tr> <td>FECHA DE SACRIFICIO: 13/07/17</td> <td>FECHA ENVASADO: 13/07/17</td> <td colspan="2">FECHA CADUCIDAD: 13/01/19</td> </tr> <tr> <td colspan="3"></td> <td>TFNO: 958980525 genazar@piscifactoriasandaluzas.com</td> </tr> <tr> <td colspan="4">MODO EMPLEO: DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR. Se puede consumir CRUDO O COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC)</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">  <small>(0118437007415404/10)1841722MAR16PIS</small> </td> </tr> </table>	PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA	CALIBRE: 200-300 gr <small>CÓDIGO 3-ALFA:</small> 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 Nutricional por 100 gr:				Valor Energético 122.87 kcal	Grasas de las cuales saturadas: 4.55 g 0.81 g	Hidratos de carbono de los cuales Azúcares: 0.0 g 0.0 g	Proteínas: 20.48 g	Sal: 0,15 g				REGA: ES181220050350		Gen: 4052852651400	QTIN-14: 18437007415404	DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO			EXPEDIDOR: PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.L. <small>Ctra. Antigua Sierra, 18. 612-19</small> 18191-Piñca Genil-Granada	TRAZABILIDAD: 22MAR16PIS		CONSERVAR		LOTE: 1-19417		<-18 °C		PESO NETO SIN ESCURRIDOR 5 kg		PESO ESCURRIDO 4.5 kg		FECHA DE SACRIFICIO: 13/07/17	FECHA ENVASADO: 13/07/17	FECHA CADUCIDAD: 13/01/19					TFNO: 958980525 genazar@piscifactoriasandaluzas.com	MODO EMPLEO: DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR. Se puede consumir CRUDO O COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC)				 <small>(0118437007415404/10)1841722MAR16PIS</small>			
PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA	CALIBRE: 200-300 gr <small>CÓDIGO 3-ALFA:</small> 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 Nutricional por 100 gr:																																																																	
Valor Energético 122.87 kcal	Grasas de las cuales saturadas: 4.55 g 0.81 g	Hidratos de carbono de los cuales Azúcares: 0.0 g 0.0 g	Proteínas: 20.48 g																																																														
Sal: 0,15 g																																																																	
REGA: ES181220050350		Gen: 4052852651400	QTIN-14: 18437007415404																																																														
DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO			EXPEDIDOR: PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.L. <small>Ctra. Antigua Sierra, 18. 612-19</small> 18191-Piñca Genil-Granada																																																														
TRAZABILIDAD: 22MAR16PIS		CONSERVAR																																																															
LOTE: 1-19417		<-18 °C																																																															
PESO NETO SIN ESCURRIDOR 5 kg		PESO ESCURRIDO 4.5 kg																																																															
FECHA DE SACRIFICIO: 13/07/17	FECHA ENVASADO: 13/07/17	FECHA CADUCIDAD: 13/01/19																																																															
			TFNO: 958980525 genazar@piscifactoriasandaluzas.com																																																														
MODO EMPLEO: DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR. Se puede consumir CRUDO O COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC)																																																																	
 <small>(0118437007415404/10)1841722MAR16PIS</small>																																																																	
Información nutricional	<p>Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">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>Fibra</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	Fibra	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																																																																
Fibra	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.)																																																																



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA CONGELADA SIN BRANQUIAS																					
Denominación comercial	Trucha Arcoiris																				
Principio de vida	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="text-align: center;">Eviscerada</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Congelado (meses)</td> <td style="text-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" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Característica</th> <th style="text-align: center;">Observaciones</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Aspecto externo</td> <td>Pigmentación de la piel sui generis, mucosidad normal, ojos prominentes. Brillante.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td>A pescado fresco</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Color músculo</td> <td>Asalmonado</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Textura</td> <td>Firme.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Parásitos visibles</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	Característica	Observaciones	Aspecto externo	Pigmentación de la piel sui generis, mucosidad normal, ojos prominentes. 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. 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%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> <th style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">Metales pesados, benzo(a)pirenos, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 396/2005)</td> <td style="text-align: center;">Niveles admisibles</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">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, 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)	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Unidades</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">UFC/gr</td> <td> Recuento total aerobios mesófilos: max. 1×10^6 Enterobacterias: max. 1×10^3 <i>Staphylococcus aureus</i>: max. 1×10^2 Salmonella-Shigella: AUSENCIA / 25 gr Listeria monocytógenas: AUSENCIA/25 gr </td> </tr> </tbody> </table>	Unidades		UFC/gr	Recuento total aerobios mesófilos: max. 1×10^6 Enterobacterias: max. 1×10^3 <i>Staphylococcus aureus</i> : max. 1×10^2 Salmonella-Shigella: AUSENCIA / 25 gr Listeria monocytógenas: AUSENCIA/25 gr																
Unidades																					
UFC/gr	Recuento total aerobios mesófilos: max. 1×10^6 Enterobacterias: max. 1×10^3 <i>Staphylococcus aureus</i> : max. 1×10^2 Salmonella-Shigella: AUSENCIA / 25 gr Listeria monocytógenas: AUSENCIA/25 gr																				