



D-FTFUC-SP

FICHA TÉCNICA FILETE UNITARIO TRUCHA ARCOIRIS
CONGELADO

Revisión 0 (07-11-2020)

Elaboración: M^a del Valle Peláez

Revisión: José Pablo Medina

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE UNITARIO DE TRUCHA ARCOÍRIS CONGELADO

Denominación comercial	Trucha Arcoiris
Nombre científico	<i>Oncorhynchus mykiss</i>
Familia	Salmónidos
Origen	España
Forma de obtención	Acuicultura / De cría
Forma de presentación	Fileteada Congelada
Marca comercial	Piscifactorías Andaluzas S.A.
Formato de comercialización	<p>Producto congelado (5 kg) colocado en bolsa plástica a granel y dentro de caja de cartón (medidas de cajas en mm: 375x256x170) y etiquetadas, sobre palet de madera.</p> 
Envasado	<p>Congelado: bolsa plástica. Calibre: 200-400 g</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-FTFUC-SP

FICHA TÉCNICA FILETE UNITARIO TRUCHA ARCOIRIS CONGELADO

Revisión 0 (07-11-2020)

Elaboración: M^a del Valle Peláez

Revisión: José Pablo Medina

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE UNITARIO DE TRUCHA ARCOÍRIS CONGELADO

Denominación comercial	Trucha Arcoiris														
	<p>Etiqueta ejemplo:</p> <table border="1"> <tr> <td>PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA</td> <td>CALIBRE: 200-400 gr</td> <td>ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA</td> <td>MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CRIA:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>CÓDIGO S-ÁLFA: TRR</td> <td></td> <td>MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: FILETEADO</td> </tr> </table> <p>PRODUCTO: NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS</p> <p>Valor Energético Valor Nutricional por 100 gr: 513.60 kJul Grasas: 4.55 g Hidratos de carbono: 0.0 g Proteínas: Sal: 122.87 kcal <small>de las cuales</small> saturadas: 0.81 g <small>de los cuales</small> Azúcares 0.0 g 20.48 g 0,16 g</p> <p>REGA: ES181220050351 GSN: 4052652651400 GTIN-14: 18437007415527</p> <p>DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO EXPEDIDOR: TRAZABILIDAD: 22AGO19ZAR CONSERVAR ES LOTE: g-29420 <-18 °C 12.345/GF PESO NETO SIN ESCURRID PESO ESCURRIDO CE 5 kg 4.5 kg ES FECHA DE SACRIFICIO: FECHA DE ENVASADO: FECHA DE CADUCIDAD: TFNO:958829769 20/10/20 20/10/20 20/04/22 granada@piscifactoriasandaluzas.com</p> <p>MODO EMPLEO: DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR Se puede consumir CRUDO O COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC)</p>  <p>(01) 18437007415527 (10) 958829769 22AGO19ZAR</p>	PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA	CALIBRE: 200-400 gr	ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA	MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CRIA:		CÓDIGO S-ÁLFA: TRR		MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: FILETEADO						
PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA	CALIBRE: 200-400 gr	ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA	MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CRIA:												
	CÓDIGO S-ÁLFA: TRR		MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: FILETEADO												
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.)														



D-FTFUC-SP


FICHA TÉCNICA FILETE UNITARIO TRUCHA ARCOIRIS
CONGELADO

Revisión 0 (07-11-2020)

Elaboración: M^a del Valle Peláez

Revisión: José Pablo Medina

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE UNITARIO DE TRUCHA ARCOÍRIS CONGELADO

Denominación comercial	Trucha Arcoiris	
Vida Util		Filete
	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	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	
Información Alérgenos	Pescado 	
Información OMGs	No se usan OMGs	
Características Físico-Químicas	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 nitrogeno/100 g
Potencial Redox	Positivo	
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)	Unidades	
	UFC/gr	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