





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

Revisión 7 (09-11-2021)

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	<p>Producto congelado (5 kg), 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: 200-300 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) n^º 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-FTTEVC-SP.
FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOIRIS EVISCERADA
CONGELADA

Revisión 7 (09-11-2021)

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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA CONGELADA

Denominación comercial	Trucha Arcoíris																																																
	<p align="center">Etiqueta Ejemplo:</p> <table border="1"> <tr> <td>PAIS DE ORIGEN: ESPANA</td> <td>CALIBRE: 200-300 gr CÓDIGO 9-ÁLFA: 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>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> <td>Hidratos de carbono: 0.0 g de los cuales Azúcares 0.0 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">REGA: ES181220050350</td> <td>GAN: 4052652651400</td> <td>GTIN-14: 18437007415404</td> </tr> <tr> <td colspan="3">DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO</td> <td>EXPEDIDOR: PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.L. Paraje de Pinos 6/N, Carr. Ases, KM 23.6 Apdo. 117 18300-Loja-Granada</td> </tr> <tr> <td colspan="2">TRAZABILIDAD: 25MAY20ZAR LOTE: 1-30621</td> <td colspan="2">CONSERVAR <-18 °C</td> </tr> <tr> <td>PESO NETO SIN ESCURRIDR 5 kg</td> <td colspan="3">PESO ESCURRIDO 4.5 kg</td> </tr> <tr> <td>FECHA DE SACRIFICIO: 02/11/21</td> <td>FECHA CONGELACIÓN Y ENVAJADO: 02/11/21</td> <td colspan="2">FECHA CONSUMO PRESENTABLE: 02/05/23</td> </tr> <tr> <td colspan="3">MÓDULO EMPLEO: DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR</td> <td>TFNO: 958928789 gerencia@piscifactoriasandaluzas.com</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">Consumir COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC.)</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;"> </td> </tr> </table>	PAIS DE ORIGEN: ESPANA	CALIBRE: 200-300 gr CÓDIGO 9-ÁLFA: 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 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	REGA: ES181220050350		GAN: 4052652651400	GTIN-14: 18437007415404	DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO			EXPEDIDOR: PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.L. Paraje de Pinos 6/N, Carr. Ases, KM 23.6 Apdo. 117 18300-Loja-Granada	TRAZABILIDAD: 25MAY20ZAR LOTE: 1-30621		CONSERVAR <-18 °C		PESO NETO SIN ESCURRIDR 5 kg	PESO ESCURRIDO 4.5 kg			FECHA DE SACRIFICIO: 02/11/21	FECHA CONGELACIÓN Y ENVAJADO: 02/11/21	FECHA CONSUMO PRESENTABLE: 02/05/23		MÓDULO EMPLEO: DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR			TFNO: 958928789 gerencia@piscifactoriasandaluzas.com	Consumir COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC.)							
PAIS DE ORIGEN: ESPANA	CALIBRE: 200-300 gr CÓDIGO 9-ÁLFA: 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 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																																														
REGA: ES181220050350		GAN: 4052652651400	GTIN-14: 18437007415404																																														
DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO			EXPEDIDOR: PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.L. Paraje de Pinos 6/N, Carr. Ases, KM 23.6 Apdo. 117 18300-Loja-Granada																																														
TRAZABILIDAD: 25MAY20ZAR LOTE: 1-30621		CONSERVAR <-18 °C																																															
PESO NETO SIN ESCURRIDR 5 kg	PESO ESCURRIDO 4.5 kg																																																
FECHA DE SACRIFICIO: 02/11/21	FECHA CONGELACIÓN Y ENVAJADO: 02/11/21	FECHA CONSUMO PRESENTABLE: 02/05/23																																															
MÓDULO EMPLEO: DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR			TFNO: 958928789 gerencia@piscifactoriasandaluzas.com																																														
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>0.15gr</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 cocinado (Frito, Plancha, Asado, etc.)																																																



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

Revisión 7 (09-11-2021)

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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA CONGELADA																					
Denominación comercial	Trucha Arcoíris																				
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																				
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.</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"> <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/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																				



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

Revisión 7 (09-11-2021)

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

