



D-FTFEC-SP.

FICHA TÉCNICA FILETE TRUCHA ARCOÍRIS "E" CONGELADO

Revisión 3 (07-11-2020)

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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE DE TRUCHA ARCOÍRIS CONGELADO "E"

Denominación comercial	Trucha Arcoíris
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, 15 kg y 16 kg) colocado a granel en cajas de cartón (medidas de cajas en mm: 375x256x170 y 600x400x200) y etiquetadas, sobre palet de madera.</p> 
Envasado	<p>Congelado: bolsa plástica. Sin calibre</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-FTFEC-SP.

FICHA TÉCNICA FILETE TRUCHA ARCOIRIS "E" CONGELADO

Revisión 3 (07-11-2020)

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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE DE TRUCHA ARCOÍRIS CONGELADO "E"

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: S/C CÓDIGO SÁLFA: TRR</td> <td style="width: 25%;">ZONA DE CRÍA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA</td> <td style="width: 25%;">MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CRÍA: MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: FILETEADO</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 513.60 KJ 122.87 kcal</td> <td>Grasas: 4.55 g <small>de las cuales</small> saturadas: 0.81 g</td> <td>Hidratos de carbono: 0.0 g <small>de los cuales</small> Azúcares: 0.0 g</td> <td>Proteínas: 20.48 g Sal: 0.15 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">REGA: ES181220050351</td> <td>GEN: 4052852651400</td> <td>GTIN-14: 18437007415534</td> </tr> <tr> <td colspan="2">DENOMINACION: PRODUCTO CONGELADO</td> <td colspan="2">EXPEDIDOR:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">TRAZABILIDAD: 06MAR19ZAR</td> <td colspan="2">CONSERVAR</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">LOTE: g-23220</td> <td colspan="2" style="text-align: center;"><-18 °C</td> </tr> <tr> <td colspan="2">PESO NETO SIN ESCURRID: 5 kg</td> <td colspan="2">PESO ESCURRIDO: 4.5 kg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">FECHA DE SACRIFICIO: 19/08/20</td> <td>FECHA ENVASADO: 19/08/20</td> <td>FECHA CADUCIDAD: 19/02/22</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: right;">TFNO: 958833783</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: right;">genzar@piscifactoriasandaluzas.com</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR.</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">Se puede consumir CRUDO O COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC)</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">  </td> </tr> </table>		PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA	CALIBRE: S/C CÓDIGO SÁLFA: TRR	ZONA DE CRÍA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA	MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CRÍA: MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: FILETEADO	PRODUCTO:		NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS				NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS		Valor Nutricional por 100 gr:				Valor Energético 513.60 KJ 122.87 kcal	Grasas: 4.55 g <small>de las cuales</small> saturadas: 0.81 g	Hidratos de carbono: 0.0 g <small>de los cuales</small> Azúcares: 0.0 g	Proteínas: 20.48 g Sal: 0.15 g	REGA: ES181220050351		GEN: 4052852651400	GTIN-14: 18437007415534	DENOMINACION: PRODUCTO CONGELADO		EXPEDIDOR:		TRAZABILIDAD: 06MAR19ZAR		CONSERVAR		LOTE: g-23220		<-18 °C		PESO NETO SIN ESCURRID: 5 kg		PESO ESCURRIDO: 4.5 kg		FECHA DE SACRIFICIO: 19/08/20		FECHA ENVASADO: 19/08/20	FECHA CADUCIDAD: 19/02/22			TFNO: 958833783				genzar@piscifactoriasandaluzas.com		DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR.				Se puede consumir CRUDO O COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC)							
PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA	CALIBRE: S/C CÓDIGO SÁLFA: TRR	ZONA DE CRÍA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA	MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CRÍA: MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: FILETEADO																																																															
PRODUCTO:		NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS																																																																
		NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS																																																																
Valor Nutricional por 100 gr:																																																																		
Valor Energético 513.60 KJ 122.87 kcal	Grasas: 4.55 g <small>de las cuales</small> saturadas: 0.81 g	Hidratos de carbono: 0.0 g <small>de los cuales</small> Azúcares: 0.0 g	Proteínas: 20.48 g Sal: 0.15 g																																																															
REGA: ES181220050351		GEN: 4052852651400	GTIN-14: 18437007415534																																																															
DENOMINACION: PRODUCTO CONGELADO		EXPEDIDOR:																																																																
TRAZABILIDAD: 06MAR19ZAR		CONSERVAR																																																																
LOTE: g-23220		<-18 °C																																																																
PESO NETO SIN ESCURRID: 5 kg		PESO ESCURRIDO: 4.5 kg																																																																
FECHA DE SACRIFICIO: 19/08/20		FECHA ENVASADO: 19/08/20	FECHA CADUCIDAD: 19/02/22																																																															
		TFNO: 958833783																																																																
		genzar@piscifactoriasandaluzas.com																																																																
DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR.																																																																		
Se puede consumir CRUDO O COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC)																																																																		
																																																																		
Información nutricional	<p>Valores Energéticos y Nutricionales por 100g de producto</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Valor Energético</td> <td style="width: 50%;">513.60 KJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>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.)																																																																	
Vida Util	Congelado (meses)	Filete 18																																																																



D-FTFEC-SP.

FICHA TÉCNICA FILETE TRUCHA ARCOIRIS "E" CONGELADO

Revisión 3 (07-11-2020)

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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE DE TRUCHA ARCOÍRIS CONGELADO "E"

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	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	Unidades	
	UFC/g	<p>Recuento total aerobios mesófilos: max. 1×10^6</p> <p>Enterobacterias: max. 1×10^3</p> <p><i>Staphylococcus. aureus</i>: max. 1×10^2</p> <p><i>Salmonella</i>: AUSENCIA / 25 gr</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: AUSENCIA/25 gr</p>
<p>(Criterios microbiológicos definidos de acuerdo al Reglamento (CE) n^º 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)</p>		