



D-FTTEVF-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA FRESCA

Revisión 4 (13-11-20)

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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA	
Denominación comercial	Trucha Arcoíris
Nombre científico	<i>Oncorhynchus mykiss</i>
Familia	Salmónidos
Origen	España
Forma de obtención	Acuicultura / De cría
Forma de presentación	Eviscerada Fresca con cabeza (C/C) fresca
Marca comercial	Piscifactorías Andaluzas S.A.
Formato de comercialización	<p>Producto fresco, pesos de 3-5-6-10 kg – dentro de caja EPS (medidas de cajas 40x30x10, 53x33x10.5), con film plástico y añadido de 2 kg de hielo seco. Sobre palet de madera.</p> 
Envasado	<p>Caja EPS 40x30x10 ó 53x33x10.5 y film plástico. Calibre eviscerada: 200-500g / 300-700g</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-FTTEVF-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOIRIS EVISCERADA FRESCA

Revisión 4 (13-11-20)

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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOIRIS EVISCERADA

Denominación comercial	Trucha Arcoiris										
	<p style="text-align: center;">Etiqueta Ejemplo:</p>										
Información nutricional	<p>Valores Energéticos y Nutricionales por 100 gr de producto</p> <table border="1"> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>513.60 KJ 122.87 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasa: De cuales saturadas:</td> <td>4.55 gr 0.81 gr</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono: De los cuales azúcares:</td> <td>0.0 gr 0.0 gr</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>20.48 gr</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0.15 gr</td> </tr> </table>	Valor Energético	513.60 KJ 122.87 Kcal	Grasa: De cuales saturadas:	4.55 gr 0.81 gr	Hidratos de carbono: De los cuales azúcares:	0.0 gr 0.0 gr	Proteínas	20.48 gr	Sal	0.15 gr
Valor Energético	513.60 KJ 122.87 Kcal										
Grasa: De cuales saturadas:	4.55 gr 0.81 gr										
Hidratos de carbono: De los cuales azúcares:	0.0 gr 0.0 gr										
Proteínas	20.48 gr										
Sal	0.15 gr										
Condiciones de conservación	Refrigerado entre 0º y 5ºC, sin perder la cadena de frío										
Modo de empleo	Crudo o Cocinado (Plancha, frito, horno, etc.)										
Vida Útil	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Eviscerada</td> </tr> <tr> <td>Fresco (días)</td> <td>7</td> </tr> </table>		Eviscerada	Fresco (días)	7						
	Eviscerada										
Fresco (días)	7										
Trazabilidad	<p>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)</p>										



D-FTTEVF-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA FRESCA

Revisión 4 (13-11-20)

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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA																					
Denominación comercial	Trucha Arcoíris																				
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, sin signos que indique pérdida</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, sin signos que indique pérdida	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, sin signos que indique pérdida																				
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/g</td> <td> 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 </td> </tr> </tbody> </table>	Unidades		UFC/g	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																
	Unidades																				
UFC/g	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																				