





D-FTFUF-SP.
FICHA TÉCNICA FILETE UNITARIO DE TRUCHA FRESCO

Revisión 2 (18-11-21)

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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE DE TRUCHA ARCOÍRIS FRESCO	
Denominación comercial	Trucha Arcoíris
Nombre científico	<i>Oncorhynchus mykiss</i>
Familia	Salmónidos
Origen	España
Forma de obtención	Acuicultura / De cría
Forma de presentación	Fileteada Unitaria Fresca
Marca comercial	Piscifactorías Andaluzas S.A.
Formato de comercialización	<p>Producto fresco, en bolsa plástica, con pesos de 3-5-6-7 kg—dentro de caja EPS (medidas cajas 40x30x10, 50x30x12 cm), sobre palet de madera. Añadido de 2 kg de hielo seco.</p> 
Envasado	<p>Caja EPS 40x30x10 ó 50x30x12 cm y bolsa de plástico. Calibre filete: 120-500 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.</p> <p>El código GTIN variará en función del producto y su peso.</p>



D-FTFUF-SP.

FICHA TÉCNICA FILETE UNITARIO DE TRUCHA FRESCO

Revisión 2 (18-11-21)

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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE DE TRUCHA ARCOÍRIS FRESCO

Denominación comercial	Trucha Arcoíris																																																								
	<p style="text-align: center;">Etiqueta Ejemplo:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">PAÍS DE ORIGEN: ESPAÑA</td> <td style="width: 25%;">CALIBRE: 120-500 g</td> <td style="width: 25%;">ZONA DE CRÍA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA</td> <td style="width: 25%;">MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRÍA</td> </tr> <tr> <td>CÓDIGO S-ÁLFA: TRR</td> <td colspan="3">MODO DE PRESENTACIÓN COMERCIAL: FILETEADO UNITARIO</td> </tr> <tr> <td colspan="2">PRODUCTO:</td> <td colspan="2">NOMBRE CIENTÍFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2">NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOÍRIS</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Valor Energético: 513.60 kJ 122.87 kcal</td> <td colspan="2">Valor Nutricional por 100 gr:</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>Grasas: 4.55 g <small>de las cuales saturadas: 0.81 g</small></td> <td>Hidratos de carbono: 0.0 g <small>de los cuales Azúcares 0.0 g</small></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>Proteínas: 20.48 g</td> <td>Sal: 0,15 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">REGA: ES181220050351</td> <td>GEN: 4052652651400</td> <td>GTIN-14: 18437007415848</td> </tr> <tr> <td colspan="3">DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO</td> <td>EXPEDIDOR: PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.A. Paraje de Pines 6/N, Cas. Azules, KM 23,6 Apdo. 117 18300-Loja-Granada</td> </tr> <tr> <td colspan="2">TRAZABILIDAD: 01DIC19ZAR</td> <td>PESO NETO: 5 kg</td> <td rowspan="2"> TRNO: 958323783 genazar@piscifactoriasandaluzas.com</td> </tr> <tr> <td colspan="2">LOTE: G-04921</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">CONSERVAR ENTRE 0º - 5º C</td> </tr> <tr> <td>FECHA DE SACRIFICIO: 18/02/21</td> <td>FECHA ENVASADO: 18/02/21</td> <td colspan="2">FECHA CADUCIDAD: 23/02/21</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;"></td> </tr> </table>		PAÍS DE ORIGEN: ESPAÑA	CALIBRE: 120-500 g	ZONA DE CRÍA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA	MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRÍA	CÓDIGO S-ÁLFA: TRR	MODO DE PRESENTACIÓN COMERCIAL: FILETEADO UNITARIO			PRODUCTO:		NOMBRE CIENTÍFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS				NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOÍRIS		Valor Energético: 513.60 kJ 122.87 kcal		Valor Nutricional por 100 gr:				Grasas: 4.55 g <small>de las cuales saturadas: 0.81 g</small>	Hidratos de carbono: 0.0 g <small>de los cuales Azúcares 0.0 g</small>			Proteínas: 20.48 g	Sal: 0,15 g	REGA: ES181220050351		GEN: 4052652651400	GTIN-14: 18437007415848	DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO			EXPEDIDOR: PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.A. Paraje de Pines 6/N, Cas. Azules, KM 23,6 Apdo. 117 18300-Loja-Granada	TRAZABILIDAD: 01DIC19ZAR		PESO NETO: 5 kg	 TRNO: 958323783 genazar@piscifactoriasandaluzas.com	LOTE: G-04921			CONSERVAR ENTRE 0º - 5º C				FECHA DE SACRIFICIO: 18/02/21	FECHA ENVASADO: 18/02/21	FECHA CADUCIDAD: 23/02/21					
PAÍS DE ORIGEN: ESPAÑA	CALIBRE: 120-500 g	ZONA DE CRÍA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA	MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRÍA																																																						
CÓDIGO S-ÁLFA: TRR	MODO DE PRESENTACIÓN COMERCIAL: FILETEADO UNITARIO																																																								
PRODUCTO:		NOMBRE CIENTÍFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS																																																							
		NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOÍRIS																																																							
Valor Energético: 513.60 kJ 122.87 kcal		Valor Nutricional por 100 gr:																																																							
		Grasas: 4.55 g <small>de las cuales saturadas: 0.81 g</small>	Hidratos de carbono: 0.0 g <small>de los cuales Azúcares 0.0 g</small>																																																						
		Proteínas: 20.48 g	Sal: 0,15 g																																																						
REGA: ES181220050351		GEN: 4052652651400	GTIN-14: 18437007415848																																																						
DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO			EXPEDIDOR: PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.A. Paraje de Pines 6/N, Cas. Azules, KM 23,6 Apdo. 117 18300-Loja-Granada																																																						
TRAZABILIDAD: 01DIC19ZAR		PESO NETO: 5 kg	 TRNO: 958323783 genazar@piscifactoriasandaluzas.com																																																						
LOTE: G-04921																																																									
CONSERVAR ENTRE 0º - 5º C																																																									
FECHA DE SACRIFICIO: 18/02/21	FECHA ENVASADO: 18/02/21	FECHA CADUCIDAD: 23/02/21																																																							
Información nutricional	<p>Valores Energéticos y Nutricionales por 100 gr de producto</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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>0.15 gr</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	0.15 gr																																									
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	0.15 gr																																																								
Condiciones de conservación	Refrigerado entre 0º y 5ºC, sin perder la cadena de frío																																																								
Modo de empleo	Consumir cocinado (Plancha, frito, horno, etc.)																																																								
Vida Útil	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%; text-align: center;">Filete</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Fresco (días)</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>			Filete	Fresco (días)	5																																																			
	Filete																																																								
Fresco (días)	5																																																								
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-FTFUF-SP.
FICHA TÉCNICA FILETE UNITARIO DE TRUCHA FRESCO

Revisión 2 (18-11-21)

Elaboración: *Mª del Valle Peláez*
Revisión: *Pablo Medina Cea*

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE DE TRUCHA ARCOÍRIS FRESCO																			
Denominación comercial	Trucha Arcoíris																		
Características sensoriales	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Característica</th> <th style="width: 50%;">Observaciones</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aspecto externo</td> <td>Pigmentación de la piel sui generis, mucosidad normal, 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, 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, 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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Parámetro</th> <th style="width: 40%;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>6.2-6.6</td> </tr> <tr> <td>Metales pesados, 3dioxinas 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> </tbody> </table>	Parámetro	Valor	pH	6.2-6.6	Metales pesados, 3dioxinas 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
Parámetro	Valor																		
pH	6.2-6.6																		
Metales pesados, 3dioxinas 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																		
Características microbiológicas	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Unidades</th> <th style="width: 70%;">Criterios</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> <p>(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)</p>	Unidades	Criterios	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	Criterios																		
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																		