





D-FTFF-SP.
FICHA TÉCNICA FILETE DE TRUCHA FRESCO

Revisión 3 (11-11-2020)

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 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, 53x33x10.5), sobre palet de madera. Añadido de 2 kg de hielo seco.</p> 
Envasado	<p>Caja EPS 40x30x10 ó 53x33x10.5 y bolsa de plástico. Calibre filete: 150-300 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) 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-FTFF-SP.

FICHA TÉCNICA FILETE DE TRUCHA FRESCO

Revisión 3 (11-11-2020)

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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE DE TRUCHA ARCOÍRIS FRESCO

Denominación comercial	Trucha Arcoíris																																																
	Etiqueta Ejemplo:																																																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; font-size: small;"> <tr> <td style="width: 25%;">PAÍS DE ORIGEN: ESPAÑA</td> <td style="width: 25%;">CALIBRE: 150-300 g</td> <td style="width: 25%;">ZONA DE ORIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA TRR</td> <td style="width: 25%;">MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRÍA</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="4" style="text-align: center;">Valor Nutricional por 100 gr:</td> </tr> <tr> <td style="width: 25%;">Valor Energético: 513.60 kJ 122.87 kcal</td> <td style="width: 25%;">Grasas: 4.55 g de las cuales saturadas: 0.81 g</td> <td style="width: 25%;">Hidratos de carbono: 0.0 g de los cuales Azúcares: 0.0 g</td> <td style="width: 25%;">Proteínas: 20.48 g Sal: 0.16 g</td> </tr> <tr> <td>REG: ES181220050350</td> <td>EAN: 4052652651400</td> <td colspan="2">GTIN-14: 18437007415329</td> </tr> <tr> <td colspan="2">DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO</td> <td colspan="2">EXPEDIDOR: PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.L. Parque de Riego (7^a Zona) Km. 2,5 Apdo 1-7 18300-Los Baños de la Isla</td> </tr> <tr> <td colspan="2">TRAZABILIDAD: 21 DIC18ZAR LOTE: F-31820</td> <td colspan="2">PESO NETO: 3 kg</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">CONSERVAR ENTRE 0° - 5° C</td> </tr> <tr> <td>FECHA DE SACRIFICIO: 11/11/20</td> <td>FECHA ENVASADO: 11/11/20</td> <td colspan="2">FECHA CADUCIDAD: 16/11/20</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;"> ES 123456789 CE TRND:956363788 www.piscifactoriasandaluzas.com </td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;"> </td> </tr> </table>	PAÍS DE ORIGEN: ESPAÑA	CALIBRE: 150-300 g	ZONA DE ORIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA TRR	MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRÍA	PRODUCTO:		NOMBRE CIENTÍFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS				NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOÍRIS		Valor Nutricional por 100 gr:				Valor Energético: 513.60 kJ 122.87 kcal	Grasas: 4.55 g de las cuales saturadas: 0.81 g	Hidratos de carbono: 0.0 g de los cuales Azúcares: 0.0 g	Proteínas: 20.48 g Sal: 0.16 g	REG: ES181220050350	EAN: 4052652651400	GTIN-14: 18437007415329		DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO		EXPEDIDOR: PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.L. Parque de Riego (7 ^a Zona) Km. 2,5 Apdo 1-7 18300-Los Baños de la Isla		TRAZABILIDAD: 21 DIC18ZAR LOTE: F-31820		PESO NETO: 3 kg		CONSERVAR ENTRE 0° - 5° C				FECHA DE SACRIFICIO: 11/11/20	FECHA ENVASADO: 11/11/20	FECHA CADUCIDAD: 16/11/20				 ES 123456789 CE TRND:956363788 www.piscifactoriasandaluzas.com					
PAÍS DE ORIGEN: ESPAÑA	CALIBRE: 150-300 g	ZONA DE ORIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA TRR	MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRÍA																																														
PRODUCTO:		NOMBRE CIENTÍFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS																																															
		NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOÍRIS																																															
Valor Nutricional por 100 gr:																																																	
Valor Energético: 513.60 kJ 122.87 kcal	Grasas: 4.55 g de las cuales saturadas: 0.81 g	Hidratos de carbono: 0.0 g de los cuales Azúcares: 0.0 g	Proteínas: 20.48 g Sal: 0.16 g																																														
REG: ES181220050350	EAN: 4052652651400	GTIN-14: 18437007415329																																															
DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO		EXPEDIDOR: PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.L. Parque de Riego (7 ^a Zona) Km. 2,5 Apdo 1-7 18300-Los Baños de la Isla																																															
TRAZABILIDAD: 21 DIC18ZAR LOTE: F-31820		PESO NETO: 3 kg																																															
CONSERVAR ENTRE 0° - 5° C																																																	
FECHA DE SACRIFICIO: 11/11/20	FECHA ENVASADO: 11/11/20	FECHA CADUCIDAD: 16/11/20																																															
		 ES 123456789 CE TRND:956363788 www.piscifactoriasandaluzas.com																																															
Información nutricional	<p>Valores Energéticos y Nutricionales por 100 gr de producto</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; font-size: small;"> <tr> <td style="width: 50%;">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 0° y 5°C, sin perder la cadena de frío																																																
Modo de empleo	Crudo o Cocinado (Plancha, frito, horno, etc.)																																																
Vida Útil	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; font-size: small;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">Filete</td> </tr> <tr> <td>Fresco (días)</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>		Filete	Fresco (días)	5																																												
	Filete																																																
Fresco (días)	5																																																
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)																																																



D-FTFF-SP.
FICHA TÉCNICA FILETE DE TRUCHA FRESCO

Revisión 3 (11-11-2020)

Elaboración: M^º 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="background-color: #d4edda;">Característica</th> <th style="background-color: #d4edda;">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="background-color: #d4edda;">Parámetro</th> <th style="background-color: #d4edda;">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="background-color: #d4edda;">Unidades</th> <th style="background-color: #d4edda;">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																		