





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

Revisión 3 (11-11-2020)

Elaboración: M<sup>º</sup> 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><b>Real Decreto 418/2015</b>, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de productos pesqueros.</p> <p><b>Reglamento (CE) 1224/2009</b> 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><b>Reglamento (UE) nº 1169/2011</b> 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<sup>o</sup> del Valle Peláez*  
Revisión: *Pablo Medina Cea*

### ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE DE TRUCHA ARCOÍRIS FRESCO

<b>Denominación comercial</b>	Trucha Arcoíris																																																				
	Etiqueta Ejemplo:																																																				
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; font-size: 8px;"> <tr> <td style="width: 25%;"><b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ESPAÑA</td> <td style="width: 25%;"><b>CALIBRE:</b> 150-300 g</td> <td style="width: 25%;"><b>ZONA DE ORIA Y SACRIFICIO:</b> LOJA-GRANADA TRR</td> <td style="width: 25%;"><b>MÉTODO DE PRODUCCIÓN:</b> DE CRÍA</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>PRODUCTO:</b></td> <td><b>MODO DE PRESENTACIÓN COMERCIAL:</b> FILETEADO</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>NOMBRE CIENTÍFICO:</b> ONCORHYNCHUS MYKISS</td> <td><b>NOMBRE COMERCIAL:</b> TRUCHA ARCOÍRIS</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;"><b>Valor Nutricional por 100 gr:</b></td> </tr> <tr> <td><b>Valor Energético:</b> 513.60 kJ 122.87 kcal</td> <td><b>Grasas:</b> 4.55 g de las cuales saturadas: 0.81 g</td> <td><b>Hidratos de carbono:</b> 0.0 g de los cuales Azúcares: 0.0 g</td> <td><b>Proteínas:</b> 20.48 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Sal:</b> 0.16 g</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td><b>REG:</b> ES181220050350</td> <td><b>CEAN:</b> 4052652651400</td> <td colspan="2"><b>GTIN-14:</b> 18437007415329</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>DENOMINACIÓN:</b> PRODUCTO FRESCO</td> <td colspan="2"><b>EXPEDIDOR:</b> PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.L. Parque de Riego (7<sup>a</sup> Zona) Km. 2,5 Apdo 1-7 18300-Los Barrios</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>TRAZABILIDAD:</b> 21 DIC 18 ZAR LOTE: F-31820</td> <td colspan="2"><b>PESO NETO:</b> 3 kg</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;"><b>CONSERVAR ENTRE 0° - 5° C</b></td> </tr> <tr> <td><b>FECHA DE SACRIFICIO:</b> 11/11/20</td> <td><b>FECHA ENVASADO:</b> 11/11/20</td> <td colspan="2"><b>FECHA CADUCIDAD:</b> 16/11/20</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">   <b>ES 123456789</b>  <b>CE</b>  <b>TRND:956363788</b>  <a href="http://www.piscifactoriasandaluzas.com">www.piscifactoriasandaluzas.com</a> </td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;"> </td> </tr> </table>	<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ESPAÑA	<b>CALIBRE:</b> 150-300 g	<b>ZONA DE ORIA Y SACRIFICIO:</b> LOJA-GRANADA TRR	<b>MÉTODO DE PRODUCCIÓN:</b> DE CRÍA	<b>PRODUCTO:</b>			<b>MODO DE PRESENTACIÓN COMERCIAL:</b> FILETEADO	<b>NOMBRE CIENTÍFICO:</b> ONCORHYNCHUS MYKISS			<b>NOMBRE COMERCIAL:</b> TRUCHA ARCOÍRIS	<b>Valor Nutricional por 100 gr:</b>				<b>Valor Energético:</b> 513.60 kJ 122.87 kcal	<b>Grasas:</b> 4.55 g de las cuales saturadas: 0.81 g	<b>Hidratos de carbono:</b> 0.0 g de los cuales Azúcares: 0.0 g	<b>Proteínas:</b> 20.48 g	<b>Sal:</b> 0.16 g				<b>REG:</b> ES181220050350	<b>CEAN:</b> 4052652651400	<b>GTIN-14:</b> 18437007415329		<b>DENOMINACIÓN:</b> PRODUCTO FRESCO		<b>EXPEDIDOR:</b> PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.L. Parque de Riego (7 <sup>a</sup> Zona) Km. 2,5 Apdo 1-7 18300-Los Barrios		<b>TRAZABILIDAD:</b> 21 DIC 18 ZAR LOTE: F-31820		<b>PESO NETO:</b> 3 kg		<b>CONSERVAR ENTRE 0° - 5° C</b>				<b>FECHA DE SACRIFICIO:</b> 11/11/20	<b>FECHA ENVASADO:</b> 11/11/20	<b>FECHA CADUCIDAD:</b> 16/11/20				 <b>ES 123456789</b> <b>CE</b> <b>TRND:956363788</b> <a href="http://www.piscifactoriasandaluzas.com">www.piscifactoriasandaluzas.com</a>					
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ESPAÑA	<b>CALIBRE:</b> 150-300 g	<b>ZONA DE ORIA Y SACRIFICIO:</b> LOJA-GRANADA TRR	<b>MÉTODO DE PRODUCCIÓN:</b> DE CRÍA																																																		
<b>PRODUCTO:</b>			<b>MODO DE PRESENTACIÓN COMERCIAL:</b> FILETEADO																																																		
<b>NOMBRE CIENTÍFICO:</b> ONCORHYNCHUS MYKISS			<b>NOMBRE COMERCIAL:</b> TRUCHA ARCOÍRIS																																																		
<b>Valor Nutricional por 100 gr:</b>																																																					
<b>Valor Energético:</b> 513.60 kJ 122.87 kcal	<b>Grasas:</b> 4.55 g de las cuales saturadas: 0.81 g	<b>Hidratos de carbono:</b> 0.0 g de los cuales Azúcares: 0.0 g	<b>Proteínas:</b> 20.48 g																																																		
<b>Sal:</b> 0.16 g																																																					
<b>REG:</b> ES181220050350	<b>CEAN:</b> 4052652651400	<b>GTIN-14:</b> 18437007415329																																																			
<b>DENOMINACIÓN:</b> PRODUCTO FRESCO		<b>EXPEDIDOR:</b> PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.L. Parque de Riego (7 <sup>a</sup> Zona) Km. 2,5 Apdo 1-7 18300-Los Barrios																																																			
<b>TRAZABILIDAD:</b> 21 DIC 18 ZAR LOTE: F-31820		<b>PESO NETO:</b> 3 kg																																																			
<b>CONSERVAR ENTRE 0° - 5° C</b>																																																					
<b>FECHA DE SACRIFICIO:</b> 11/11/20	<b>FECHA ENVASADO:</b> 11/11/20	<b>FECHA CADUCIDAD:</b> 16/11/20																																																			
		 <b>ES 123456789</b> <b>CE</b> <b>TRND:956363788</b> <a href="http://www.piscifactoriasandaluzas.com">www.piscifactoriasandaluzas.com</a>																																																			
<b>Información nutricional</b>	<p>Valores Energéticos y Nutricionales por 100 gr de producto</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td><b>Valor Energético</b></td> <td>513.60 KJ 122.87 Kcal</td> </tr> <tr> <td><b>Grasa:</b></td> <td>4.55 gr</td> </tr> <tr> <td><b>De cuales saturadas:</b></td> <td>0.81 gr</td> </tr> <tr> <td><b>Hidratos de carbono:</b></td> <td>0.0 gr</td> </tr> <tr> <td><b>De los cuales azúcares:</b></td> <td>0.0 gr</td> </tr> <tr> <td><b>Proteínas</b></td> <td>20.48 gr</td> </tr> <tr> <td><b>Sal</b></td> <td>0.15 gr</td> </tr> </table>	<b>Valor Energético</b>	513.60 KJ 122.87 Kcal	<b>Grasa:</b>	4.55 gr	<b>De cuales saturadas:</b>	0.81 gr	<b>Hidratos de carbono:</b>	0.0 gr	<b>De los cuales azúcares:</b>	0.0 gr	<b>Proteínas</b>	20.48 gr	<b>Sal</b>	0.15 gr																																						
<b>Valor Energético</b>	513.60 KJ 122.87 Kcal																																																				
<b>Grasa:</b>	4.55 gr																																																				
<b>De cuales saturadas:</b>	0.81 gr																																																				
<b>Hidratos de carbono:</b>	0.0 gr																																																				
<b>De los cuales azúcares:</b>	0.0 gr																																																				
<b>Proteínas</b>	20.48 gr																																																				
<b>Sal</b>	0.15 gr																																																				
<b>Condiciones de conservación</b>	Refrigerado entre 0° y 5°C, sin perder la cadena de frío																																																				
<b>Modo de empleo</b>	Crudo o Cocinado (Plancha, frito, horno, etc.)																																																				
<b>Vida Útil</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%; text-align: center;"><b>Filete</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Fresco (días)</b></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>		<b>Filete</b>	<b>Fresco (días)</b>	5																																																
	<b>Filete</b>																																																				
<b>Fresco (días)</b>	5																																																				
<b>Trazabilidad</b>	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) <b>Lote:</b> 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<sup>º</sup> del Valle Peláez*  
Revisión: *Pablo Medina Cea*

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE DE TRUCHA ARCOÍRIS FRESCO																			
<b>Denominación comercial</b>	Trucha Arcoíris																		
<b>Características sensoriales</b>	<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																		
<b>Información Alérgenos</b>	Pescado																		
<b>Información OMGs</b>	No se usan OMGs																		
<b>Características Físico-Químicas</b>	<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 style="text-align: center;">6.2-6.6</td> </tr> <tr> <td><b>Metales pesados, 3dioxinas y furanos</b> (Reglamento 629/2008), y <b>plaguicidas</b> (Reglamento 396/2005)</td> <td style="text-align: center;"><b>Niveles admisibles</b></td> </tr> <tr> <td><b>Sustancias farmacológicamente activas</b> (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)</td> <td style="text-align: center;"><b>Ausencia</b></td> </tr> <tr> <td><b>Residuos medicamentos veterinarios</b> (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)</td> <td style="text-align: center;"><b>Ausencia</b></td> </tr> <tr> <td><b>Valor k</b></td> <td style="text-align: center;"><b>60% aprox</b></td> </tr> <tr> <td><b>Hipoxantina</b></td> <td style="text-align: center;"><b>3 nmol/g</b></td> </tr> <tr> <td><b>NBVT</b></td> <td style="text-align: center;"><b>&lt; 25 de nitrógeno/100 g</b></td> </tr> <tr> <td><b>Potencial Redox</b></td> <td style="text-align: center;"><b>Positivo</b></td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Valor	pH	6.2-6.6	<b>Metales pesados, 3dioxinas y furanos</b> (Reglamento 629/2008), y <b>plaguicidas</b> (Reglamento 396/2005)	<b>Niveles admisibles</b>	<b>Sustancias farmacológicamente activas</b> (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)	<b>Ausencia</b>	<b>Residuos medicamentos veterinarios</b> (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)	<b>Ausencia</b>	<b>Valor k</b>	<b>60% aprox</b>	<b>Hipoxantina</b>	<b>3 nmol/g</b>	<b>NBVT</b>	<b>&lt; 25 de nitrógeno/100 g</b>	<b>Potencial Redox</b>	<b>Positivo</b>
	Parámetro	Valor																	
	pH	6.2-6.6																	
	<b>Metales pesados, 3dioxinas y furanos</b> (Reglamento 629/2008), y <b>plaguicidas</b> (Reglamento 396/2005)	<b>Niveles admisibles</b>																	
	<b>Sustancias farmacológicamente activas</b> (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)	<b>Ausencia</b>																	
	<b>Residuos medicamentos veterinarios</b> (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)	<b>Ausencia</b>																	
	<b>Valor k</b>	<b>60% aprox</b>																	
	<b>Hipoxantina</b>	<b>3 nmol/g</b>																	
<b>NBVT</b>	<b>&lt; 25 de nitrógeno/100 g</b>																		
<b>Potencial Redox</b>	<b>Positivo</b>																		
<b>Características microbiológicas</b>  (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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Unidades</th> <th style="width: 80%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;">UFC/g</td> <td>                     Recuento total aerobios mesófilos: max. <math>1 \times 10^6</math>                      Enterobacterias: max. <math>1 \times 10^3</math>  <i>Staphylococcus aureus</i>: max. <math>1 \times 10^2</math>  <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. $1 \times 10^6$ Enterobacterias: max. $1 \times 10^3$ <i>Staphylococcus aureus</i> : max. $1 \times 10^2$ <i>Salmonella</i> : AUSENCIA / 25 gr <i>Listeria monocytogenes</i> : AUSENCIA/25 gr														
	Unidades																		
UFC/g	Recuento total aerobios mesófilos: max. $1 \times 10^6$ Enterobacterias: max. $1 \times 10^3$ <i>Staphylococcus aureus</i> : max. $1 \times 10^2$ <i>Salmonella</i> : AUSENCIA / 25 gr <i>Listeria monocytogenes</i> : AUSENCIA/25 gr																		







# D-FTTENB-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ASALMONADA ENTERA A GRANELL (BINS)

Revisión 4 (05-10-2020)

Elaborado por: M<sup>a</sup> del Valle Peláez  
Revisado por: José Pablo Medina

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS ENTERA FRESCA A GRANELL

<b>Denominación comercial</b>	Trucha Arcoíris																					
<b>Nombre científico</b>	<i>Oncorhynchus mykiss</i>																					
<b>Familia</b>	Salmónidos																					
<b>Origen</b>	España																					
<b>Forma de obtención</b>	Acuicultura / De cría																					
<b>Forma de presentación</b>	Entera Fresca																					
<b>Marca comercial</b>	PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.A.																					
<b>Formato de comercialización</b>	<p>Entera en tinas (400 kg) – Contenedor isoterma SAEPLAST C680 añadiendo 75-100 L agua y 75-100 kg hielo en escamas (según época del año).</p>  																					
<b>Etiquetado</b>	<p>Conforme:  <b>Real Decreto 418/2015</b>, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de productos pesqueros.  <b>Reglamento (CE) 1224/2009</b> 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.  <b>Reglamento (UE) nº 1169/2011</b> 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> <p style="text-align: center;">Etiqueta Ejemplo:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>ZONA CRÍA Y SACRIFICIO: Alfarras-Lleida</td> <td colspan="2">PRIMER EXPEDIDOR / CENTRO EXPEDICIÓN: Piscifactoría Santana S.L.</td> </tr> <tr> <td>PAIS DE ORIGEN/EXPEDIDOR: España</td> <td colspan="2">DOMICILIO: Camí del sot s/n Alfarras (Lleida) REGA: ES250130034066 GGN :4058186654014</td> </tr> <tr> <td>DENOMINACIÓN COMERCIAL : Trucha asalmonada</td> <td colspan="2">MODO DE PRESENTACION O TRATAMIENTO: Entera a granel</td> </tr> <tr> <td>DENOMINACIÓN CIENTÍFICA: <i>Oncorhynchus mykiss</i></td> <td>METODO PRODUCCIÓN: Acuicultura</td> <td>CALIBRE: 400- 600 gr.</td> </tr> <tr> <td>PESO NETO APROXIMADO (Kgs) : 350 kg.</td> <td colspan="2">LOTE: L 26020 01DIC19ZAR</td> </tr> <tr> <td>FECHA DE SACRIFICIO: 16-sep.-20</td> <td colspan="2">FECHA DE CADUCIDAD : 21-sep.-20</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">MANTENER ENTRE 0-5 ° C</td> </tr> </table>	ZONA CRÍA Y SACRIFICIO: Alfarras-Lleida	PRIMER EXPEDIDOR / CENTRO EXPEDICIÓN: Piscifactoría Santana S.L.		PAIS DE ORIGEN/EXPEDIDOR: España	DOMICILIO: Camí del sot s/n Alfarras (Lleida) REGA: ES250130034066 GGN :4058186654014		DENOMINACIÓN COMERCIAL : Trucha asalmonada	MODO DE PRESENTACION O TRATAMIENTO: Entera a granel		DENOMINACIÓN CIENTÍFICA: <i>Oncorhynchus mykiss</i>	METODO PRODUCCIÓN: Acuicultura	CALIBRE: 400- 600 gr.	PESO NETO APROXIMADO (Kgs) : 350 kg.	LOTE: L 26020 01DIC19ZAR		FECHA DE SACRIFICIO: 16-sep.-20	FECHA DE CADUCIDAD : 21-sep.-20		MANTENER ENTRE 0-5 ° C		
ZONA CRÍA Y SACRIFICIO: Alfarras-Lleida	PRIMER EXPEDIDOR / CENTRO EXPEDICIÓN: Piscifactoría Santana S.L.																					
PAIS DE ORIGEN/EXPEDIDOR: España	DOMICILIO: Camí del sot s/n Alfarras (Lleida) REGA: ES250130034066 GGN :4058186654014																					
DENOMINACIÓN COMERCIAL : Trucha asalmonada	MODO DE PRESENTACION O TRATAMIENTO: Entera a granel																					
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA: <i>Oncorhynchus mykiss</i>	METODO PRODUCCIÓN: Acuicultura	CALIBRE: 400- 600 gr.																				
PESO NETO APROXIMADO (Kgs) : 350 kg.	LOTE: L 26020 01DIC19ZAR																					
FECHA DE SACRIFICIO: 16-sep.-20	FECHA DE CADUCIDAD : 21-sep.-20																					
MANTENER ENTRE 0-5 ° C																						




## D-FTTENB-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ASALMONADA ENTERA A GRANELL (BINS)

Revisión 4 (05-10-2020)

Elaborado por: M<sup>a</sup> del Valle Peláez  
Revisado por: José Pablo Medina

### ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS ENTERA FRESCA A GRANELL

<b>Denominación comercial</b>	Trucha Arcoíris	
<b>Información nutricional</b>	Valores Energéticos y Nutricionales por 100g de producto	
	<b>Valor Energético</b>	513.60 KJ 122.87 Kcal
	<b>Grasa:</b>	4.55 g
	<b>De las cuales saturadas:</b>	0.81 g
	<b>Hidratos de carbono:</b>	0.0 g
	<b>De los cuales azúcares:</b>	0.0 g
	<b>Proteínas</b>	20.48 g
<b>Sal</b>	0.15 g	
<b>Condiciones de conservación</b>	En hielo, refrigerado entre 0° y 5°C, sin perder la cadena de frío	
<b>Modo de empleo</b>	Crudo o Cocinado (Plancha, frito, horno, etc...)	
<b>Principio de vida</b>	<b>Entera</b>	
	<b>Fresco (días)</b>	5
<b>Trazabilidad</b>	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)	
<b>Características sensoriales</b>	<b>Característica</b>	<b>Observaciones</b>
	Aspecto externo	Pigmentación de la piel sui generis, mucosidad normal, ojos prominentes, branquias rojizas. Brillante.
	Olor	A pescado fresco
	Textura	Firme, sin signos que indique pérdida
Parásitos visibles	Ausencia	
<b>Información Alérgenos</b>	<b>Pescado</b> 	
<b>Información OMGs</b>	No se usan OMGs	



## D-FTTENB-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ASALMONADA ENTERA A GRANELL  
(BINS)

Revisión 4 (05-10-2020)

Elaborado por: M<sup>a</sup> del Valle Peláez

Revisado por: José Pablo Medina

### ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS ENTERA FRESCA A GRANEL

Denominación comercial	Trucha Arcoíris	
Características Físico-Químicas	<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>
	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	Unidades	
	(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)	
	UFC/g	Recuento total aerobios mesófilos: max. $1 \times 10^6$ Enterobacterias: max. $1 \times 10^3$ <i>Staphylococcus aureus</i> : max. $1 \times 10^2$ <i>Salmonella</i> : AUSENCIA / 25 gr <i>Listeria monocytogenes</i> : AUSENCIA/25 gr



**D-FTTENF-SP.**  
FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOÍRIS ENTERA FRESCA

Revisión 4 (11-11-2020)

Elaboración: M<sup>º</sup> del Valle Peláez  
Revisión: Pablo Medina

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS ENTERA FRESCA	
Denominación comercial	Trucha Arcoíris
Nombre científico	<i>Oncorhynchus mykiss</i>
Familia	Salmónidos
Origen	España
Forma de obtención	Acuicultura / De cría
Forma de presentación	Entera Fresca
Marca comercial	Piscifactorías Andaluzas S.A.
Formato de comercialización	<p>Producto fresco, pesos de 3-5-6 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 entera: 300-700 gr.</p> 
Etiquetado	<p>Conforme: <b>Real Decreto 418/2015</b>, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de productos pesqueros. <b>Reglamento (CE) 1224/2009</b> 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. <b>Reglamento (UE) nº 1169/2011</b> 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-FTTENF-SP.

## FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOIRIS ENTERA FRESCA

Revisión 4 (11-11-2020)

Elaboración: M<sup>º</sup> del Valle Peláez  
Revisión: Pablo Medina

### ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOIRIS ENTERA FRESCA

<b>Denominación comercial</b>	Trucha Arcoiris																																																																		
	Etiqueta ejemplo:																																																																		
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;"><b>PAIS DE ORIGEN:</b> ESPAÑA</td> <td style="width: 25%;"><b>CALIBRE:</b> 300-700 g</td> <td style="width: 25%;"><b>ZONA DE ORIA Y SACRIFICIO:</b> LOJA-GIRANADA</td> <td style="width: 25%;"><b>MÉTODOS DE PRODUCCIÓN DE ORIA:</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>CÓDIGO B-ALFA:</b> TRR</td> <td></td> <td><b>MODO DE PRESENTACIÓN COMERCIAL:</b> ENTERA</td> </tr> <tr> <td colspan="4"><b>PRODUCTO: NOMBRE CIENTÍFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS</b></td> </tr> <tr> <td colspan="4"><b>NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Valor Energético:</b> 513.60 kJ 122.87 kcal</td> <td colspan="2"><b>Valor Nutricional por 100 gr:</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Grasas:</b> 4.55 g <small>de las cuales saturadas: 0.81 g</small></td> <td><b>Hidratos de carbono:</b> 0.0 g <small>de los cuales Azúcares: 0.0 g</small></td> <td><b>Proteínas:</b> 20.48 g</td> </tr> <tr> <td colspan="4"><b>Sal:</b> 0.15 g</td> </tr> <tr> <td colspan="4"><b>REG: ES181220050350</b>    <b>EM: 4052852651400</b>    <b>EMPA: 18437007415197</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO</b></td> <td colspan="2"><b>EXPEDIDOR:</b> PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.L. Parque Empresarial, Ctra. Algeciras-117 11700-Los Barrios</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>TRAZABILIDAD: 21DIC19ZAR</b></td> <td colspan="2"><b>PESO NETO:</b> 3 kg</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>LOTE: F-31620</b></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;"><b>CONSERVAR ENTRE 0º - 5º C</b></td> </tr> <tr> <td><b>FECHA DE SACRIFICIO:</b> 11/11/20</td> <td><b>FECHA ENVASADO:</b> 11/11/20</td> <td colspan="2"><b>FECHA GADUIGIDAD:</b> 16/11/20</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;"></td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;"><b>TMO: 26638768</b> <a href="http://www.piscifactoriasandaluzas.com">www.piscifactoriasandaluzas.com</a></td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;"></td> </tr> </table>			<b>PAIS DE ORIGEN:</b> ESPAÑA	<b>CALIBRE:</b> 300-700 g	<b>ZONA DE ORIA Y SACRIFICIO:</b> LOJA-GIRANADA	<b>MÉTODOS DE PRODUCCIÓN DE ORIA:</b>		<b>CÓDIGO B-ALFA:</b> TRR		<b>MODO DE PRESENTACIÓN COMERCIAL:</b> ENTERA	<b>PRODUCTO: NOMBRE CIENTÍFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS</b>				<b>NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS</b>				<b>Valor Energético:</b> 513.60 kJ 122.87 kcal		<b>Valor Nutricional por 100 gr:</b>		<b>Grasas:</b> 4.55 g <small>de las cuales saturadas: 0.81 g</small>		<b>Hidratos de carbono:</b> 0.0 g <small>de los cuales Azúcares: 0.0 g</small>	<b>Proteínas:</b> 20.48 g	<b>Sal:</b> 0.15 g				<b>REG: ES181220050350</b> <b>EM: 4052852651400</b> <b>EMPA: 18437007415197</b>				<b>DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO</b>		<b>EXPEDIDOR:</b> PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.L. Parque Empresarial, Ctra. Algeciras-117 11700-Los Barrios		<b>TRAZABILIDAD: 21DIC19ZAR</b>		<b>PESO NETO:</b> 3 kg		<b>LOTE: F-31620</b>				<b>CONSERVAR ENTRE 0º - 5º C</b>				<b>FECHA DE SACRIFICIO:</b> 11/11/20	<b>FECHA ENVASADO:</b> 11/11/20	<b>FECHA GADUIGIDAD:</b> 16/11/20						<b>TMO: 26638768</b> <a href="http://www.piscifactoriasandaluzas.com">www.piscifactoriasandaluzas.com</a>							
<b>PAIS DE ORIGEN:</b> ESPAÑA	<b>CALIBRE:</b> 300-700 g	<b>ZONA DE ORIA Y SACRIFICIO:</b> LOJA-GIRANADA	<b>MÉTODOS DE PRODUCCIÓN DE ORIA:</b>																																																																
	<b>CÓDIGO B-ALFA:</b> TRR		<b>MODO DE PRESENTACIÓN COMERCIAL:</b> ENTERA																																																																
<b>PRODUCTO: NOMBRE CIENTÍFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS</b>																																																																			
<b>NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS</b>																																																																			
<b>Valor Energético:</b> 513.60 kJ 122.87 kcal		<b>Valor Nutricional por 100 gr:</b>																																																																	
<b>Grasas:</b> 4.55 g <small>de las cuales saturadas: 0.81 g</small>		<b>Hidratos de carbono:</b> 0.0 g <small>de los cuales Azúcares: 0.0 g</small>	<b>Proteínas:</b> 20.48 g																																																																
<b>Sal:</b> 0.15 g																																																																			
<b>REG: ES181220050350</b> <b>EM: 4052852651400</b> <b>EMPA: 18437007415197</b>																																																																			
<b>DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO</b>		<b>EXPEDIDOR:</b> PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.L. Parque Empresarial, Ctra. Algeciras-117 11700-Los Barrios																																																																	
<b>TRAZABILIDAD: 21DIC19ZAR</b>		<b>PESO NETO:</b> 3 kg																																																																	
<b>LOTE: F-31620</b>																																																																			
<b>CONSERVAR ENTRE 0º - 5º C</b>																																																																			
<b>FECHA DE SACRIFICIO:</b> 11/11/20	<b>FECHA ENVASADO:</b> 11/11/20	<b>FECHA GADUIGIDAD:</b> 16/11/20																																																																	
<b>TMO: 26638768</b> <a href="http://www.piscifactoriasandaluzas.com">www.piscifactoriasandaluzas.com</a>																																																																			
<b>Información nutricional</b>	Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto																																																																		
	<b>Valor Energético</b>	513.60 KJ 122.87 Kcal																																																																	
	<b>Grasa:</b>	4.55 gr																																																																	
	<b>De cuales saturadas:</b>	0.81 gr																																																																	
	<b>Hidratos de carbono:</b>	0.0 gr																																																																	
	<b>De los cuales azúcares:</b>	0.0 gr																																																																	
	<b>Proteínas</b>	20.48 gr																																																																	
	<b>Sal</b>	0.15 gr																																																																	
<b>Condiciones de conservación</b>	Refrigerado entre 0º y 5ºC, sin perder la cadena de frío																																																																		
<b>Modo de empleo</b>	Crudo o Cocinado (Plancha, frito, horno, etc.)																																																																		
<b>Vida Útil</b>	<b>Entera</b>																																																																		
	<b>Fresco (días)</b>	5																																																																	
<b>Trazabilidad</b>	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) <b>Lote:</b> Instalación cría (1 letra) – día envasado Juliano (3 dígitos) + año envasado (2 dígitos)																																																																		





# D-FTTENF-SP.

## FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOÍRIS ENTERA FRESCA

**Revisión 4 (11-11-2020)**

Elaboración: M<sup>º</sup> del Valle Peláez  
Revisión: Pablo Medina

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS ENTERA FRESCA																					
<b>Denominación comercial</b>	Trucha Arcoíris																				
<b>Características sensoriales</b>	<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, ojos prominentes, branquias rojizas. Brillante.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>A pescado fresco</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	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																			
	Textura	Firme, sin signos que indique pérdida																			
Parásitos visibles	Ausencia																				
<b>Información Alérgenos</b>	Pescado																				
<b>Información OMGs</b>	No se usan OMGs																				
<b>Características Físico-Químicas</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Parámetro</th> <th style="width: 30%;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: center;">6.2-6.6</td> </tr> <tr> <td><b>Metales pesados, dioxinas y furanos</b> (Reglamento 629/2008), <b>y plaguicidas</b> (Reglamento 396/2005)</td> <td style="text-align: center;"><b>Niveles admisibles</b></td> </tr> <tr> <td><b>Sustancias farmacológicamente activas</b> (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)</td> <td style="text-align: center;"><b>Ausencia</b></td> </tr> <tr> <td><b>Residuos medicamentos veterinarios</b> (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)</td> <td style="text-align: center;"><b>Ausencia</b></td> </tr> <tr> <td><b>Valor k</b></td> <td style="text-align: center;"><b>60% aprox</b></td> </tr> <tr> <td><b>Hipoxantina</b></td> <td style="text-align: center;"><b>3 nmol/gr</b></td> </tr> <tr> <td><b>NBVT</b></td> <td style="text-align: center;"><b>&lt; 25 de nitrógeno/100 gr</b></td> </tr> <tr> <td><b>Potencial Redox</b></td> <td style="text-align: center;"><b>Positivo</b></td> </tr> <tr> <td><b>Índice de refracción del ojo</b></td> <td style="text-align: center;"><b>Bajo</b></td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Valor	pH	6.2-6.6	<b>Metales pesados, dioxinas y furanos</b> (Reglamento 629/2008), <b>y plaguicidas</b> (Reglamento 396/2005)	<b>Niveles admisibles</b>	<b>Sustancias farmacológicamente activas</b> (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)	<b>Ausencia</b>	<b>Residuos medicamentos veterinarios</b> (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)	<b>Ausencia</b>	<b>Valor k</b>	<b>60% aprox</b>	<b>Hipoxantina</b>	<b>3 nmol/gr</b>	<b>NBVT</b>	<b>&lt; 25 de nitrógeno/100 gr</b>	<b>Potencial Redox</b>	<b>Positivo</b>	<b>Índice de refracción del ojo</b>	<b>Bajo</b>
	Parámetro	Valor																			
	pH	6.2-6.6																			
	<b>Metales pesados, dioxinas y furanos</b> (Reglamento 629/2008), <b>y plaguicidas</b> (Reglamento 396/2005)	<b>Niveles admisibles</b>																			
	<b>Sustancias farmacológicamente activas</b> (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)	<b>Ausencia</b>																			
	<b>Residuos medicamentos veterinarios</b> (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)	<b>Ausencia</b>																			
	<b>Valor k</b>	<b>60% aprox</b>																			
	<b>Hipoxantina</b>	<b>3 nmol/gr</b>																			
	<b>NBVT</b>	<b>&lt; 25 de nitrógeno/100 gr</b>																			
<b>Potencial Redox</b>	<b>Positivo</b>																				
<b>Índice de refracción del ojo</b>	<b>Bajo</b>																				
<b>Características microbiológicas</b>  (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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Unidades</th> <th style="width: 70%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>UFC/g</td> <td>                     Recuento total aerobios mesófilos: max. <math>1 \times 10^6</math>                      Enterobacterias: max. <math>1 \times 10^3</math>  <i>Staphylococcus aureus</i>: max. <math>1 \times 10^2</math>  <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. $1 \times 10^6$ Enterobacterias: max. $1 \times 10^3$ <i>Staphylococcus aureus</i> : max. $1 \times 10^2$ <i>Salmonella</i> : AUSENCIA / 25 gr <i>Listeria monocytogenes</i> : AUSENCIA/25 gr																
	Unidades																				
UFC/g	Recuento total aerobios mesófilos: max. $1 \times 10^6$ Enterobacterias: max. $1 \times 10^3$ <i>Staphylococcus aureus</i> : max. $1 \times 10^2$ <i>Salmonella</i> : AUSENCIA / 25 gr <i>Listeria monocytogenes</i> : AUSENCIA/25 gr																				



## D-FTTEVF-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA FRESCA

Revisión 4 (13-11-20)

Elaboración: M<sup>º</sup> 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><b>Real Decreto 418/2015</b>, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de productos pesqueros.</p> <p><b>Reglamento (CE) 1224/2009</b> 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><b>Reglamento (UE) n<sup>º</sup> 1169/2011</b> 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<sup>o</sup> del Valle Peláez  
Revisión: Pablo Medina

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOIRIS EVISCERADA

<b>Denominación comercial</b>	Trucha Arcoiris										
	<p style="text-align: center;">Etiqueta Ejemplo:</p>										
<b>Información nutricional</b>	<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										
<b>Condiciones de conservación</b>	Refrigerado entre 0º y 5ºC, sin perder la cadena de frío										
<b>Modo de empleo</b>	Crudo o Cocinado (Plancha, frito, horno, etc.)										
<b>Vida Útil</b>	<table border="1"> <tr> <td><b>Eviscerada</b></td> </tr> <tr> <td><b>Fresco (días)</b></td> <td>7</td> </tr> </table>	<b>Eviscerada</b>	<b>Fresco (días)</b>	7							
<b>Eviscerada</b>											
<b>Fresco (días)</b>	7										
<b>Trazabilidad</b>	<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)  <b>Lote:</b> 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<sup>º</sup> del Valle Peláez  
Revisión: Pablo Medina

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA																					
<b>Denominación comercial</b>	Trucha Arcoíris																				
<b>Características sensoriales</b>	<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																				
<b>Información Alérgenos</b>	Pescado 																				
<b>Información OMGs</b>	No se usan OMGs																				
<b>Características Físico-Químicas</b>	<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>&lt; 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																				
<b>Características microbiológicas</b> (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. <math>1 \times 10^6</math>                      Enterobacterias: max. <math>1 \times 10^3</math>  <i>Staphylococcus aureus</i>: max. <math>1 \times 10^2</math>  <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. $1 \times 10^6$ Enterobacterias: max. $1 \times 10^3$ <i>Staphylococcus aureus</i> : max. $1 \times 10^2$ <i>Salmonella</i> : AUSENCIA / 25 gr <i>Listeria monocytogenes</i> : AUSENCIA/25 gr																
	Unidades																				
UFC/g	Recuento total aerobios mesófilos: max. $1 \times 10^6$ Enterobacterias: max. $1 \times 10^3$ <i>Staphylococcus aureus</i> : max. $1 \times 10^2$ <i>Salmonella</i> : AUSENCIA / 25 gr <i>Listeria monocytogenes</i> : AUSENCIA/25 gr																				







## D-FTTEVM4-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA FRESCA  
(MERCADONA)

Revisión 1 (13-11-20)

Elaboración: M<sup>º</sup> del Valle Peláez

Revisión: Pablo Medina Cea

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA FRESCA	
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) Fresca
Marca comercial	Piscifactorías Andaluzas S.A.
Formato de comercialización	<p>Producto fresco, peso de 4 kg, colocado a granel en Cajas 612 Logifruit (600x400x120) con film plástico y lámina de papel parafinado, sobre Palet 81 Logifruit (800x1200), etiquetadas. Añadido de 5 kg de hielo seco.</p> 
Envasado	<p>Caja plegable 612 Logifruit 600x400x120, film plástico y lámina de papel parafinado. Calibre eviscerada fresca: 300g - + 2000g.</p> 
Etiquetado	<p>Conforme: <b>Real Decreto 418/2015</b>, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de productos pesqueros. <b>Reglamento (CE) 1224/2009</b> 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. <b>Reglamento (UE) nº 1169/2011</b> 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-FTTEVM4-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOIRIS EVISCERADA FRESCA  
(MERCADONA)

Revisión 1 (13-11-20)

Elaboración: M<sup>a</sup> del Valle Peláez

Revisión: Pablo Medina Cea

### ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA FRESCA

<b>Denominación comercial</b>	Trucha Arcoiris																																																																	
	<p style="text-align: center;">Etiqueta modelo:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">PAIS DE ORIGEN PAIS DE ORIGEM</td> <td style="width: 25%;">ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO ÁREA DE REPRODUÇÃO E ADAPT</td> <td style="width: 15%;">CALIBRE CALIBRE</td> <td style="width: 15%;">CÓDIGO S-ALFA CÓDIGO S-ALFA:</td> <td style="width: 20%;">PESO NETO PESO LÍQUIDO</td> </tr> <tr> <td>ESPAÑA</td> <td>LOJA- GRANADA</td> <td>300 gr- 2000 gr +</td> <td>TRR</td> <td>4 Kg.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">PRODUCTO PRODUTO</td> <td colspan="2">CONSERVAR ENTRE ARMAZENAR ENTRE</td> </tr> <tr> <td colspan="3">NOMBRE CIENTÍFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS NOME CIENTÍFICO:</td> <td colspan="2">0° - 5° C</td> </tr> <tr> <td colspan="3">NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS NOME COMERCIAL: TRUTA ARCOIRIS</td> <td colspan="2">MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CRIA MÉTODO DE PRODUÇÃO DE CRIAÇÃO</td> </tr> <tr> <td colspan="2">MODO PRESENTACIÓN / TRATAMIENTO MODO PRESENTAÇÃO / TRATAMENTO</td> <td>TRAZABILIDAD: RASTREABILIDADE</td> <td colspan="2">EXPEDICIÓN: RENTENTE:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">EVISSERADA C/C</td> <td>03OCT19ZAR</td> <td colspan="2">PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS, S.A.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">LOTE: G-31820</td> <td></td> <td colspan="2">Parque de Pines S/N. Cba. A-365 km 23,5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">G.GN: 4052852851400</td> <td>G.TIR-14: 16437007415251</td> <td colspan="2">Apdo 117</td> </tr> <tr> <td colspan="2">FECHA SACRIFICIO PRODUCCION</td> <td>FECHA ENVASADO EXPEDICIÓN</td> <td colspan="2">FECHA CADUCIDAD DATA DE VENCIMENTO</td> </tr> <tr> <td colspan="2">DATA SACRIFICIO DE PRODUÇÃO</td> <td>13/11/20</td> <td colspan="2">20/11/20</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">➔ R-18</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">  </td> </tr> </table>	PAIS DE ORIGEN PAIS DE ORIGEM	ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO ÁREA DE REPRODUÇÃO E ADAPT	CALIBRE CALIBRE	CÓDIGO S-ALFA CÓDIGO S-ALFA:	PESO NETO PESO LÍQUIDO	ESPAÑA	LOJA- GRANADA	300 gr- 2000 gr +	TRR	4 Kg.	PRODUCTO PRODUTO			CONSERVAR ENTRE ARMAZENAR ENTRE		NOMBRE CIENTÍFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS NOME CIENTÍFICO:			0° - 5° C		NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS NOME COMERCIAL: TRUTA ARCOIRIS			MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CRIA MÉTODO DE PRODUÇÃO DE CRIAÇÃO		MODO PRESENTACIÓN / TRATAMIENTO MODO PRESENTAÇÃO / TRATAMENTO		TRAZABILIDAD: RASTREABILIDADE	EXPEDICIÓN: RENTENTE:		EVISSERADA C/C		03OCT19ZAR	PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS, S.A.		LOTE: G-31820			Parque de Pines S/N. Cba. A-365 km 23,5		G.GN: 4052852851400		G.TIR-14: 16437007415251	Apdo 117		FECHA SACRIFICIO PRODUCCION		FECHA ENVASADO EXPEDICIÓN	FECHA CADUCIDAD DATA DE VENCIMENTO		DATA SACRIFICIO DE PRODUÇÃO		13/11/20	20/11/20					➔ R-18						
PAIS DE ORIGEN PAIS DE ORIGEM	ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO ÁREA DE REPRODUÇÃO E ADAPT	CALIBRE CALIBRE	CÓDIGO S-ALFA CÓDIGO S-ALFA:	PESO NETO PESO LÍQUIDO																																																														
ESPAÑA	LOJA- GRANADA	300 gr- 2000 gr +	TRR	4 Kg.																																																														
PRODUCTO PRODUTO			CONSERVAR ENTRE ARMAZENAR ENTRE																																																															
NOMBRE CIENTÍFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS NOME CIENTÍFICO:			0° - 5° C																																																															
NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS NOME COMERCIAL: TRUTA ARCOIRIS			MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CRIA MÉTODO DE PRODUÇÃO DE CRIAÇÃO																																																															
MODO PRESENTACIÓN / TRATAMIENTO MODO PRESENTAÇÃO / TRATAMENTO		TRAZABILIDAD: RASTREABILIDADE	EXPEDICIÓN: RENTENTE:																																																															
EVISSERADA C/C		03OCT19ZAR	PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS, S.A.																																																															
LOTE: G-31820			Parque de Pines S/N. Cba. A-365 km 23,5																																																															
G.GN: 4052852851400		G.TIR-14: 16437007415251	Apdo 117																																																															
FECHA SACRIFICIO PRODUCCION		FECHA ENVASADO EXPEDICIÓN	FECHA CADUCIDAD DATA DE VENCIMENTO																																																															
DATA SACRIFICIO DE PRODUÇÃO		13/11/20	20/11/20																																																															
			➔ R-18																																																															
																																																																		
<b>Información nutricional</b>	<p>Valores Energéticos y Nutricionales por 100g de producto</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"><b>Valor Energético</b></td> <td style="width: 50%;">513.60 KJ 122.87 Kcal</td> </tr> <tr> <td><b>Grasa: De cuales saturadas:</b></td> <td>4.55g 0.81g</td> </tr> <tr> <td><b>Hidratos de carbono: De los cuales azúcares:</b></td> <td>0.0g 0.0g</td> </tr> <tr> <td><b>Proteínas</b></td> <td>20.48 g</td> </tr> <tr> <td><b>Sal</b></td> <td>0.15g</td> </tr> </table>	<b>Valor Energético</b>	513.60 KJ 122.87 Kcal	<b>Grasa: De cuales saturadas:</b>	4.55g 0.81g	<b>Hidratos de carbono: De los cuales azúcares:</b>	0.0g 0.0g	<b>Proteínas</b>	20.48 g	<b>Sal</b>	0.15g																																																							
<b>Valor Energético</b>	513.60 KJ 122.87 Kcal																																																																	
<b>Grasa: De cuales saturadas:</b>	4.55g 0.81g																																																																	
<b>Hidratos de carbono: De los cuales azúcares:</b>	0.0g 0.0g																																																																	
<b>Proteínas</b>	20.48 g																																																																	
<b>Sal</b>	0.15g																																																																	
<b>Condiciones de conservación</b>	Refrigerado entre 0° y 5°C, sin perder la cadena de frío																																																																	
<b>Modo de empleo</b>	Crudo o Cocinado (Plancha, frito, horno, etc.)																																																																	
<b>Principio de vida</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;"></td> <td style="width: 40%; text-align: center;"><b>Eviscerada</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Fresco (días)</b></td> <td style="text-align: center;">7</td> </tr> </table>		<b>Eviscerada</b>	<b>Fresco (días)</b>	7																																																													
	<b>Eviscerada</b>																																																																	
<b>Fresco (días)</b>	7																																																																	
<b>Trazabilidad</b>	<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)</p> <p><b>Lote:</b> Instalación cría (1 letra) – día envasado Juliano (3 dígitos) + año envasado (2 dígitos)</p>																																																																	



## D-FTTEVM4-SP.


FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA FRESCA  
(MERCADONA)

Revisión 1 (13-11-20)

Elaboración: M<sup>a</sup> del Valle Peláez

Revisión: Pablo Medina Cea

### ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA FRESCA

<b>Denominación comercial</b>	Trucha Arcoíris	
<b>Características sensoriales</b>	<b>Característica</b>	<b>Observaciones</b>
	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	
<b>Información Alérgenos</b>	Pescado 	
<b>Información OMGs</b>	No se usan OMGs	
<b>Características Físico-Químicas</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>
	pH	6.2-6.6
	<b>Metales pesados, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 396/2005)</b>	<b>Niveles admisibles</b>
	<b>Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)</b>	<b>Ausencia</b>
	<b>Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)</b>	<b>Ausencia</b>
	<b>Valor k</b>	<b>60% aprox</b>
	<b>Hipoxantina</b>	<b>3 nmol/g</b>
	<b>NBVT</b>	<b>&lt; 25 de nitrógeno/100 g</b>
<b>Potencial Redox</b>	<b>Positivo</b>	
<b>Índice de refracción del ojo</b>	<b>Bajo</b>	
<b>Características microbiológicas</b>	<b>Unidades</b>	
	<b>UFC/g</b>	<p>Recuento total aerobios mesófilos: max. <math>1 \times 10^6</math></p> <p>Enterobacterias: max. <math>1 \times 10^3</math></p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: max. <math>1 \times 10^2</math></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<sup>o</sup> 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>		