



D-FTTEVC-SP. FICHA TÉCNICA TRUCHA ACOIRIS  
EVisCERADA CONGELADA

Revisión 4 (20-07-2017)  
Elaboración: M<sup>a</sup> del Valle Peláez  
Revisión: Pablo Medina  
Página 1 de 4

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVisCERADA CONGELADA	
<b>Denominación comercial</b>	Trucha Arcoiris
<b>Nombre científico</b>	<i>Oncorhynchus mykiss</i>
<b>Familia</b>	<i>Salmónidos</i>
<b>Origen</b>	España
<b>Forma de obtención</b>	Acuicultura / De cría
<b>Forma de presentación</b>	Eviscerada Con Cabeza (C/C) Congelada
<b>Marca comercial</b>	Piscifactorías Andaluzas
<b>Formato de comercialización</b>	Producto congelado (5 kgs), colocado en bolsa plástica a granel y dentro de caja de cartón (375x256x170 mm) y etiquetada, sobre palet de madera. 
<b>Envasado</b>	Congelado: bolsa de plástico. Calibres: 200-300 gr 
<b>Etiquetado</b>	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) n° 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.



D-FTTEVC-SP. FICHA TÉCNICA TRUCHA ACOIRIS  
EVISCERADA CONGELADA

Revisión 4 (20-07-2017)  
Elaboración: M<sup>a</sup> del Valle Peláez  
Revisión: Pablo Medina  
Página 2 de 4

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA CONGELADA**

<b>Denominación comercial</b>	Trucha Arcoiris																																																				
	<p style="text-align: center;">Etiqueta Ejemplo:</p> <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> 200-300 gr <small>CÓDIGO 3-ÁLFA:</small> TRR</td> <td style="width: 25%;"><b>ZONA DE CRÍA Y SACRIFICIO:</b> LOJA-GRANADA</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 PRESENTACION COMERCIAL:</b> EVISCERADA C/C</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>NOMBRE CIENTIFICO:</b> ONCORHYNCHUS MYKISS</td> <td colspan="2"><b>NOMBRE COMERCIAL:</b> TRUCHA ARCOIRIS</td> </tr> <tr> <td><b>Valor Energético</b> 122.87 kcal</td> <td><b>Grasas de las cuales saturadas:</b> 4.55 g 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>REGA:</b> ES181220050350</td> <td><b>GEN:</b> 4052852651400</td> <td><b>GTIN-14:</b> 18437007415404</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>DENOMINACIÓN:</b> PRODUCTO CONGELADO</td> <td><b>EXPEDIDOR:</b> PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.L. <small>Ctra. Antigua, Barro, 18.842-14</small> 18181-Piñca Genil-Granada</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>TRAZABILIDAD:</b> 22MAR16PIS</td> <td colspan="2"><b>CONSERVAR</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>LOTE:</b> 1-19417</td> <td colspan="2"><b>&lt;-18 °C</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>PESO NETO SIN ESCURRID</b> 5 kg</td> <td colspan="2"><b>PESO ESCURRIDO</b> 4.5 kg</td> </tr> <tr> <td><b>FECHA DE SACRIFICIO:</b> 13/07/17</td> <td><b>FECHA ENVASADO:</b> 13/07/17</td> <td colspan="2"><b>FECHA CADUCIDAD:</b> 13/01/19</td> </tr> <tr> <td colspan="3"></td> <td><b>TFNO:</b> 958280525 <a href="mailto:genazar@piscifactoriasandaluzas.com">genazar@piscifactoriasandaluzas.com</a></td> </tr> <tr> <td colspan="4"><b>MODO EMPLEO:</b> DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR. Se puede consumir CRUDO O COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNÓ, ETC)</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">  </td> </tr> </table>	<b>PAIS DE ORIGEN:</b> ESPAÑA	<b>CALIBRE:</b> 200-300 gr <small>CÓDIGO 3-ÁLFA:</small> TRR	<b>ZONA DE CRÍA Y SACRIFICIO:</b> LOJA-GRANADA	<b>MÉTODO DE PRODUCCIÓN:</b> DE CRÍA	<b>PRODUCTO:</b>			<b>MODO DE PRESENTACION COMERCIAL:</b> EVISCERADA C/C	<b>NOMBRE CIENTIFICO:</b> ONCORHYNCHUS MYKISS		<b>NOMBRE COMERCIAL:</b> TRUCHA ARCOIRIS		<b>Valor Energético</b> 122.87 kcal	<b>Grasas de las cuales saturadas:</b> 4.55 g 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>REGA:</b> ES181220050350		<b>GEN:</b> 4052852651400	<b>GTIN-14:</b> 18437007415404	<b>DENOMINACIÓN:</b> PRODUCTO CONGELADO			<b>EXPEDIDOR:</b> PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.L. <small>Ctra. Antigua, Barro, 18.842-14</small> 18181-Piñca Genil-Granada	<b>TRAZABILIDAD:</b> 22MAR16PIS		<b>CONSERVAR</b>		<b>LOTE:</b> 1-19417		<b>&lt;-18 °C</b>		<b>PESO NETO SIN ESCURRID</b> 5 kg		<b>PESO ESCURRIDO</b> 4.5 kg		<b>FECHA DE SACRIFICIO:</b> 13/07/17	<b>FECHA ENVASADO:</b> 13/07/17	<b>FECHA CADUCIDAD:</b> 13/01/19					<b>TFNO:</b> 958280525 <a href="mailto:genazar@piscifactoriasandaluzas.com">genazar@piscifactoriasandaluzas.com</a>	<b>MODO EMPLEO:</b> DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR. Se puede consumir CRUDO O COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNÓ, ETC)							
<b>PAIS DE ORIGEN:</b> ESPAÑA	<b>CALIBRE:</b> 200-300 gr <small>CÓDIGO 3-ÁLFA:</small> TRR	<b>ZONA DE CRÍA Y SACRIFICIO:</b> LOJA-GRANADA	<b>MÉTODO DE PRODUCCIÓN:</b> DE CRÍA																																																		
<b>PRODUCTO:</b>			<b>MODO DE PRESENTACION COMERCIAL:</b> EVISCERADA C/C																																																		
<b>NOMBRE CIENTIFICO:</b> ONCORHYNCHUS MYKISS		<b>NOMBRE COMERCIAL:</b> TRUCHA ARCOIRIS																																																			
<b>Valor Energético</b> 122.87 kcal	<b>Grasas de las cuales saturadas:</b> 4.55 g 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>REGA:</b> ES181220050350		<b>GEN:</b> 4052852651400	<b>GTIN-14:</b> 18437007415404																																																		
<b>DENOMINACIÓN:</b> PRODUCTO CONGELADO			<b>EXPEDIDOR:</b> PISCIFACTORÍAS ANDALUZAS S.L. <small>Ctra. Antigua, Barro, 18.842-14</small> 18181-Piñca Genil-Granada																																																		
<b>TRAZABILIDAD:</b> 22MAR16PIS		<b>CONSERVAR</b>																																																			
<b>LOTE:</b> 1-19417		<b>&lt;-18 °C</b>																																																			
<b>PESO NETO SIN ESCURRID</b> 5 kg		<b>PESO ESCURRIDO</b> 4.5 kg																																																			
<b>FECHA DE SACRIFICIO:</b> 13/07/17	<b>FECHA ENVASADO:</b> 13/07/17	<b>FECHA CADUCIDAD:</b> 13/01/19																																																			
			<b>TFNO:</b> 958280525 <a href="mailto:genazar@piscifactoriasandaluzas.com">genazar@piscifactoriasandaluzas.com</a>																																																		
<b>MODO EMPLEO:</b> DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR. Se puede consumir CRUDO O COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNÓ, ETC)																																																					
																																																					
<b>Información nutricional</b>	<p>Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g 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 las cuales saturadas:</b></td> <td>4.55 gr 0.81 gr</td> </tr> <tr> <td><b>Hidratos de carbono: De los cuales azúcares:</b></td> <td>0.0 gr 0.0 gr</td> </tr> <tr> <td><b>Proteínas</b></td> <td>20.48 gr</td> </tr> <tr> <td><b>Sal</b></td> <td>0.15gr</td> </tr> </table>	<b>Valor Energético</b>	513.60 KJ 122.87 Kcal	<b>Grasa: De las cuales saturadas:</b>	4.55 gr 0.81 gr	<b>Hidratos de carbono: De los cuales azúcares:</b>	0.0 gr 0.0 gr	<b>Proteínas</b>	20.48 gr	<b>Sal</b>	0.15gr																																										
<b>Valor Energético</b>	513.60 KJ 122.87 Kcal																																																				
<b>Grasa: De las cuales saturadas:</b>	4.55 gr 0.81 gr																																																				
<b>Hidratos de carbono: De los cuales azúcares:</b>	0.0 gr 0.0 gr																																																				
<b>Proteínas</b>	20.48 gr																																																				
<b>Sal</b>	0.15gr																																																				
<b>Condiciones de conservación</b>	Congelado a temperaturas inferiores o iguales a -18 °C																																																				
<b>Modo de empleo</b>	Descongelar en refrigeración, una vez descongelado no volver a congelar. Ya descongelado consumir crudo o cocinado (Frito, Plancha, Asado, etc.)																																																				



D-FTTEVC-SP. FICHA TÉCNICA TRUCHA ACOIRIS  
EVISCERADA CONGELADA

Revisión 4 (20-07-2017)  
Elaboración: M<sup>a</sup> del Valle Peláez  
Revisión: Pablo Medina  
Página 3 de 4

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA CONGELADA																					
<b>Denominación comercial</b>	Trucha Arcoiris																				
<b>Principio de vida</b>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td><b>Eviscerada</b></td> </tr> <tr> <td><b>Congelado (meses)</b></td> <td>18</td> </tr> </table>		<b>Eviscerada</b>	<b>Congelado (meses)</b>	18																
	<b>Eviscerada</b>																				
<b>Congelado (meses)</b>	18																				
<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>	<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.</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.	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.																				
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><b>Metales pesados, benzo(a)pirenos, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 396/2005)</b></td> <td><b>Niveles admisibles</b></td> </tr> <tr> <td><b>Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)</b></td> <td><b>Ausencia</b></td> </tr> <tr> <td><b>Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)</b></td> <td><b>Ausencia</b></td> </tr> <tr> <td><b>Valor k</b></td> <td><b>60% aprox</b></td> </tr> <tr> <td><b>Hipoxantina</b></td> <td><b>3 nmol/g</b></td> </tr> <tr> <td><b>NBVT</b></td> <td><b>&lt; 25 de nitrógeno/100 g</b></td> </tr> <tr> <td><b>Potencial Redox</b></td> <td><b>Positivo</b></td> </tr> <tr> <td><b>Índice de refracción del ojo</b></td> <td><b>Bajo</b></td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Valor	pH	6.2-6.6	<b>Metales pesados, benzo(a)pirenos, 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>
Parámetro	Valor																				
pH	6.2-6.6																				
<b>Metales pesados, benzo(a)pirenos, 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 (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)</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Unidades</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>UFC/gr</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>                      Salmonella-Shigella: AUSENCIA / 25 gr                      Listeria monocytógenes: AUSENCIA/25 gr                 </td> </tr> </tbody> </table>	Unidades		UFC/gr	Recuento total aerobios mesófilos: max. $1 \times 10^6$ Enterobacterias: max. $1 \times 10^3$ <i>Staphylococcus aureus</i> : max. $1 \times 10^2$ Salmonella-Shigella: AUSENCIA / 25 gr Listeria monocytógenes: AUSENCIA/25 gr																
Unidades																					
UFC/gr	Recuento total aerobios mesófilos: max. $1 \times 10^6$ Enterobacterias: max. $1 \times 10^3$ <i>Staphylococcus aureus</i> : max. $1 \times 10^2$ Salmonella-Shigella: AUSENCIA / 25 gr Listeria monocytógenes: AUSENCIA/25 gr																				





D-FTTEVC-SP. FICHA TÉCNICA TRUCHA ACOIRIS  
EVISCERADA CONGELADA

Revisión 4 (20-07-2017)  
Elaboración: M<sup>a</sup> del Valle Peláez  
Revisión: Pablo Medina  
Página 4 de 4

