



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE DE TRUCHA ARCOÍRIS CONGELADO




| | |
|------------------------------------|---|
| Denominación comercial | Trucha Arcoiris |
| Nombre científico | <i>Oncorhynchus mykiss</i> |
| Familia | Salmónidos |
| Origen | España |
| Forma de obtención | Acuicultura / De cría |
| Forma de presentación | Fileteada Congelada |
| Marca comercial | Piscifactorías Andaluzas |
| Formato de comercialización | <p>Producto congelado (5 kg) colocado en bolsa plástica a granel y dentro de caja de cartón (medidas de cajas en mm: 375x256x170) y etiquetadas, sobre palet de madera.</p>  |
| Envasado | <p>Congelado: bolsa plástica. Calibre: 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) n° 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-FTFC-SP. FICHA TÉCNICA FILETE TRUCHA ARCOIRIS CONGELADO

Revisión 4 (20-07-2017)
Elaboración: M^o del Valle Peláez
Revisión: Pablo Medina
Página 2 de 3

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE DE TRUCHA ARCOIRIS CONGELADO

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|---|---|---|------------------|---------|--|---------|-----------------------------|--------|---|--------|--------------------------------------|--------|------------------|----------|--|---|---|---------------------------|--------------------|--|--|--|----------------------|--|--------------------|-------------------------|---|--|--|---|---|--|---------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------------|--|--|--|--|--|---|---------------------------------------|--|--|--|--|--|--|---|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|
| Denominación comercial | Trucha Arcoiris | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <p style="text-align: center;">Etiqueta ejemplo:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">PAIS DE ORIGEN: ESPANA</td> <td style="width: 25%;">CALIBRE: 150-300 gr CÓDIGO 3-ÁLFA: TRR</td> <td style="width: 25%;">ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: ALFARRÁS (LÉRIDA)</td> <td style="width: 25%;">MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRIA MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: FILETEADO</td> </tr> <tr> <td colspan="2">PRODUCTO:</td> <td colspan="2">NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2">NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">Valor Nutricional por 100 gr:</td> </tr> <tr> <td>Valor Energético 122.87 kcal</td> <td>Grasas: 4.55 g <small>de las cuales saturadas:</small> 0.81 g</td> <td>Hidratos de carbono: 0.0 g <small>de los cuales Azúcares:</small> 0.0 g</td> <td>Proteínas: 20.48 g</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: right;">Sal: 0,15 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">REGA: ES250130034066</td> <td>GGN: 4056186654014</td> <td>GTIN-14: 18437007415527</td> </tr> <tr> <td colspan="3">DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO</td> <td>PRIMER EXPEDIDOR: PISCIFACTORIA SANTA ANA S.L. Camí del Sot s/n 25120 Alfarràs (Lérida)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">TRAZABILIDAD: 22DIC15RIG LOTE: I-05517</td> <td>CONSERVAR <-18 °C</td> <td>ENVASADO POR NRS</td> </tr> <tr> <td colspan="2">PESO NETO SIN ESCURRIR 5 kg</td> <td colspan="2">PESO ESCURRIDO 4.5 kg</td> </tr> <tr> <td colspan="4">PROPIEDAD DE PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.A. Ctra. Antigua Sierra Nevada nº 1B Bq 2-1º I 18191 Pinos Gerdil (Granada) Tfno: 958290626</td> </tr> <tr> <td>FECHA DE SACRIFICIO: 23/02/17</td> <td>FECHA DE ENVASADO: 24/02/17</td> <td colspan="2">FECHA DE CADUCIDAD: 24/08/18</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">genazar@piscifactoriasandaluzas.com</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR</td> </tr> <tr> <td colspan="4">MODO EMPLEO: Se puede consumir CRUDO O COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC)</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">  <small>(01)18437007415527 (10)105517220IG15R16</small> </td> </tr> </table> | PAIS DE ORIGEN: ESPANA | CALIBRE: 150-300 gr CÓDIGO 3-ÁLFA: TRR | ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: ALFARRÁS (LÉRIDA) | MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRIA MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: FILETEADO | PRODUCTO: | | NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS | | | | NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS | | Valor Nutricional por 100 gr: | | | | Valor Energético 122.87 kcal | Grasas: 4.55 g <small>de las cuales saturadas:</small> 0.81 g | Hidratos de carbono: 0.0 g <small>de los cuales Azúcares:</small> 0.0 g | Proteínas: 20.48 g | Sal: 0,15 g | | | | REGA: ES250130034066 | | GGN: 4056186654014 | GTIN-14: 18437007415527 | DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO | | | PRIMER EXPEDIDOR: PISCIFACTORIA SANTA ANA S.L. Camí del Sot s/n 25120 Alfarràs (Lérida) | TRAZABILIDAD: 22DIC15RIG LOTE: I-05517 | | CONSERVAR <-18 °C | ENVASADO POR NRS | PESO NETO SIN ESCURRIR 5 kg | | PESO ESCURRIDO 4.5 kg | | PROPIEDAD DE PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.A. Ctra. Antigua Sierra Nevada nº 1B Bq 2-1º I 18191 Pinos Gerdil (Granada) Tfno: 958290626 | | | | FECHA DE SACRIFICIO: 23/02/17 | FECHA DE ENVASADO: 24/02/17 | FECHA DE CADUCIDAD: 24/08/18 | | genazar@piscifactoriasandaluzas.com | | | | DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR | | | | MODO EMPLEO: Se puede consumir CRUDO O COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC) | | | |  <small>(01)18437007415527 (10)105517220IG15R16</small> | | | |
| PAIS DE ORIGEN: ESPANA | CALIBRE: 150-300 gr CÓDIGO 3-ÁLFA: TRR | ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: ALFARRÁS (LÉRIDA) | MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRIA MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: FILETEADO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PRODUCTO: | | NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valor Nutricional por 100 gr: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valor Energético 122.87 kcal | Grasas: 4.55 g <small>de las cuales saturadas:</small> 0.81 g | Hidratos de carbono: 0.0 g <small>de los cuales Azúcares:</small> 0.0 g | Proteínas: 20.48 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sal: 0,15 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REGA: ES250130034066 | | GGN: 4056186654014 | GTIN-14: 18437007415527 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO | | | PRIMER EXPEDIDOR: PISCIFACTORIA SANTA ANA S.L. Camí del Sot s/n 25120 Alfarràs (Lérida) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TRAZABILIDAD: 22DIC15RIG LOTE: I-05517 | | CONSERVAR <-18 °C | ENVASADO POR NRS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PESO NETO SIN ESCURRIR 5 kg | | PESO ESCURRIDO 4.5 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PROPIEDAD DE PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.A. Ctra. Antigua Sierra Nevada nº 1B Bq 2-1º I 18191 Pinos Gerdil (Granada) Tfno: 958290626 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA DE SACRIFICIO: 23/02/17 | FECHA DE ENVASADO: 24/02/17 | FECHA DE CADUCIDAD: 24/08/18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| genazar@piscifactoriasandaluzas.com | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DESCONGELAR EN REFRIGERACIÓN. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MODO EMPLEO: Se puede consumir CRUDO O COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  <small>(01)18437007415527 (10)105517220IG15R16</small> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Información nutricional | <p>Valores Energéticos y Nutricionales por 100 gr de producto</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Valor Energético</td> <td style="width: 50%;">513.60 KJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>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>Fibra</td> <td>0.0 gr</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>20.48 gr</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0.15gr</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 | Fibra | 0.0 gr | Proteínas | 20.48 gr | Sal | 0.15gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra | 0.0 gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 20.48 gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sal | 0.15gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Condiciones de conservación | Congelado a temperaturas inferiores o iguales a -18 °C. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Modo de empleo | Descongelar en refrigeración, una vez descongelado no volver a congelar. Ya descongelado consumir crudo o cocinado (Frito, Plancha, Asado, etc.) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



D-FTFC-SP. FICHA TÉCNICA FILETE TRUCHA ARCOIRIS CONGELADO

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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE DE TRUCHA ARCOÍRIS CONGELADO

| | | |
|--|--|--|
| Denominación comercial | Trucha Arcoiris | |
| Vida Util | Congelado (meses) | Filete 18 |
| 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) | |
| Características sensoriales | 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 | Parámetro | Valor |
| | pH | 6.2-6.6 |
| | Metales pesados, benzo(a)pirenos, 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 nitrogeno/100 g |
| | Potencial Redox | Positivo |
| | Índice de refracción del ojo | Bajo |
| Características microbiológicas (Criterios microbiológicos definidos de acuerdo al Reglamento (CE) n ^o 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) | Unidades | |
| | UFC/gr | <p>Recuento total aerobios mesófilos: max. 1×10^6</p> <p>Enterobacterias: max. 1×10^3</p> <p><i>Staphylococcus. aureus</i>: max. 1×10^2</p> <p>Salmonella-Shigella: AUSENCIA / 25 gr</p> <p>Listeria monocytógenes: AUSENCIA/25 gr</p> |