



D-FTTENF-SP. FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOIRIS ENTERA FRESCA

Revisión 3 (20-07-2017)
Elaboración: M^a del Valle Peláez
Revisión: Pablo Medina
Página 1 de 3

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOIRIS ENTERA FRESCA	
Denominación comercial	Trucha Arcoiris
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
Formato de comercialización	<p>Producto fresco, pesos de 3-5-6-16 kgs – dentro de caja EPS (medidas de cajas 40x30x10, 53x33x10.5, 60x40x19), con film plástico y añadido de 2 kgs de hielo seco. Sobre palet de madera..</p> 
Envasado	<p>Caja EPS 40x30x10 ó 53x33x10.5 ó 60x40x19 y film plástico. Calibre entera: 200-500 gr. / 800-2000 gr.</p> 
Etiquetado	<p>Conforme: Real Decreto 418/2015, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de productos pesqueros. 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. 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>



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOIRIS ENTERA FRESCA

Denominación comercial	Trucha Arcoiris																																												
	Etiqueta ejemplo: <table border="1"><tr><td>PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA</td><td>CALIBRE: 300-700 g</td><td>ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA</td><td>MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CRIA:</td></tr><tr><td></td><td>CÓDIGO 3-ALFA: TRR</td><td></td><td>MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: ENTERA</td></tr><tr><td colspan="2">PRODUCTO:</td><td>NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS</td><td>NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS</td></tr><tr><td>Valor Energético: 122.87 kcal</td><td>Grasas: 4.55 g <small>de los 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">Sal: 0,15 g</td></tr><tr><td colspan="2">REGA: ES181220050350</td><td>GGN: 4052852651400</td><td>GTIN+14: 18437007415107</td></tr><tr><td colspan="3">DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO</td><td>EXPEDIDOR: PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.A. Ctra. Antigua Sierra, 18.B.12-19 18191-Pinos Genil-Granada</td></tr><tr><td colspan="2">TRAZABILIDAD: 05AGO15RIG LOTE: F-01817</td><td>PESO NETO: 3 kg</td><td></td></tr><tr><td colspan="4">CONSERVAR ENTRE 0º - 5º C</td></tr><tr><td>FECHA DE SACRIFICIO: 18/01/17</td><td>FECHA ENVASADO: 18/01/17</td><td>FECHA CADUCIDAD: 23/01/17</td><td> TFNO: 958280525 genizar@piscifactoriasandaluzas.com</td></tr><tr><td colspan="4"> (01) 18437007415107; (10) F01817002-0010R28</td></tr></table>	PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA	CALIBRE: 300-700 g	ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA	MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CRIA:		CÓDIGO 3-ALFA: TRR		MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: ENTERA	PRODUCTO:		NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS	NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS	Valor Energético: 122.87 kcal	Grasas: 4.55 g <small>de los 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: ES181220050350		GGN: 4052852651400	GTIN+14: 18437007415107	DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO			EXPEDIDOR: PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.A. Ctra. Antigua Sierra, 18.B.12-19 18191-Pinos Genil-Granada	TRAZABILIDAD: 05AGO15RIG LOTE: F-01817		PESO NETO: 3 kg		CONSERVAR ENTRE 0º - 5º C				FECHA DE SACRIFICIO: 18/01/17	FECHA ENVASADO: 18/01/17	FECHA CADUCIDAD: 23/01/17	 TFNO: 958280525 genizar@piscifactoriasandaluzas.com	 (01) 18437007415107; (10) F01817002-0010R28			
PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA	CALIBRE: 300-700 g	ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA	MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CRIA:																																										
	CÓDIGO 3-ALFA: TRR		MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: ENTERA																																										
PRODUCTO:		NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS	NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS																																										
Valor Energético: 122.87 kcal	Grasas: 4.55 g <small>de los 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: ES181220050350		GGN: 4052852651400	GTIN+14: 18437007415107																																										
DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO			EXPEDIDOR: PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.A. Ctra. Antigua Sierra, 18.B.12-19 18191-Pinos Genil-Granada																																										
TRAZABILIDAD: 05AGO15RIG LOTE: F-01817		PESO NETO: 3 kg																																											
CONSERVAR ENTRE 0º - 5º C																																													
FECHA DE SACRIFICIO: 18/01/17	FECHA ENVASADO: 18/01/17	FECHA CADUCIDAD: 23/01/17	 TFNO: 958280525 genizar@piscifactoriasandaluzas.com																																										
 (01) 18437007415107; (10) F01817002-0010R28																																													
Información nutricional	Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto <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																																												
Condiciones de conservación	Refrigerado entre 0º y 5ºC, sin perder la cadena de frío																																												
Modo de empleo	Crudo o Cocinado (Plancha, frito, horno, etc..)																																												



D-FTTENF-SP. FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOIRIS ENTERA FRESCA

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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS ENTERA FRESCA																					
Denominación comercial	Trucha Arcoiris																				
Vida Útil	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Entera</td> </tr> <tr> <td>Fresco (días)</td> <td>5</td> </tr> </table>		Entera	Fresco (días)	5																
	Entera																				
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)																				
Características sensoriales	<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																				
Información Alérgenos	Pescado																				
Información OMGs	No se usan OMGs																				
Características Físico-Químicas	<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, benzo(a)pirenos, 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/gr</td> </tr> <tr> <td>NBVT</td> <td>< 25 de nitrógeno/100 gr</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, 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/gr	NBVT	< 25 de nitrógeno/100 gr	Potencial Redox	Positivo	Índice de refracción del ojo	Bajo
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/gr																				
NBVT	< 25 de nitrógeno/100 gr																				
Potencial Redox	Positivo																				
Índice de refracción del ojo	Bajo																				
Características microbiológicas	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Unidades</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">UFC/g</td> <td>Recuento total aerobios mesófilos: max. 1x 10⁶</td> </tr> <tr> <td>Enterobacterias: max. 1x 10³</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i>: max. 1x 10²</td> </tr> <tr> <td>Salmonella-Shigella: AUSENCIA / 25 gr</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytógenes: 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		UFC/g	Recuento total aerobios mesófilos: max. 1x 10 ⁶	Enterobacterias: max. 1x 10 ³	<i>Staphylococcus aureus</i> : max. 1x 10 ²	Salmonella-Shigella: AUSENCIA / 25 gr	Listeria monocytógenes: AUSENCIA/25 gr												
Unidades																					
UFC/g	Recuento total aerobios mesófilos: max. 1x 10 ⁶																				
	Enterobacterias: max. 1x 10 ³																				
	<i>Staphylococcus aureus</i> : max. 1x 10 ²																				
	Salmonella-Shigella: AUSENCIA / 25 gr																				
	Listeria monocytógenes: AUSENCIA/25 gr																				