





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

Revisión 6 (23-11-2021)

Elaboración: M^º 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, 50x30x12 cm), con film plástico y añadido de 2 kg de hielo seco. Sobre palet de madera.</p> 
Envasado	<p>Caja EPS 40x30x10 ó 50x30x12 cm y film plástico. Calibre entera: 300-700 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) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. El código GTIN variará en función del producto y su peso.</p>



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

Revisión 6 (23-11-2021)
Elaboración: M^º del Valle Peláez
Revisión: Pablo Medina

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOIRIS ENTERA FRESCA

Denominación comercial	Trucha Arcoiris																																													
	<p align="center">Etiqueta ejemplo:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA</td> <td style="width: 25%;">CALIBRE: 300-700 g <small>CÓDIGO S-ALFA:</small> TRR</td> <td style="width: 25%;">ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA</td> <td style="width: 25%;">MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CRIA: MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: ENTERA</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="2">Valor Energético 513.60 kJ 122.87 kcal</td> <td colspan="2">Valor Nutricional por 100 gr: Grasas: 4.55 g de las cuales saturadas: 0.81 g Hidratos de carbono: 0.0 g de los cuales Azúcares 0.0 g Proteínas: 20.48 g Sal: 0,15 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><small>REGA:</small> ES181220050350</td> <td colspan="2"><small>GBN:</small> 4052852851400</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"><small>GTIN-14:</small> 18437007415107</td> </tr> <tr> <td colspan="2">DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO</td> <td colspan="2">EXPEDIDOR: PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.A. <small>Parque de Pines S/N, Ctra ASP/134 133.0 Apdo. 117 18200 Loja-Granada</small></td> </tr> <tr> <td colspan="2">TRAZABILIDAD: 21DIC19ZAR LOTE: F-31820</td> <td colspan="2">PESO NETO 3 kg</td> </tr> <tr> <td align="center" colspan="4">CONSERVAR ENTRE 0º - 5º C</td> </tr> <tr> <td>FECHA DE SACRIFICIO: 11/11/20</td> <td>FECHA ENVASADO: 11/11/20</td> <td>FECHA CADUCIDAD: 16/11/20</td> <td> TRNO: 958323783 <small>genazara@piscifactoriasandaluzas.com</small></td> </tr> <tr> <td align="center" colspan="4"> <small>(91)18437007415107(10)F01820210219248</small></td> </tr> </table>		PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA	CALIBRE: 300-700 g <small>CÓDIGO S-ALFA:</small> TRR	ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA	MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CRIA: MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: ENTERA	PRODUCTO:		NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS				NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS		Valor Energético 513.60 kJ 122.87 kcal		Valor Nutricional por 100 gr: Grasas: 4.55 g de las cuales saturadas: 0.81 g Hidratos de carbono: 0.0 g de los cuales Azúcares 0.0 g Proteínas: 20.48 g Sal: 0,15 g		<small>REGA:</small> ES181220050350		<small>GBN:</small> 4052852851400				<small>GTIN-14:</small> 18437007415107		DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO		EXPEDIDOR: PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.A. <small>Parque de Pines S/N, Ctra ASP/134 133.0 Apdo. 117 18200 Loja-Granada</small>		TRAZABILIDAD: 21DIC19ZAR LOTE: F-31820		PESO NETO 3 kg		CONSERVAR ENTRE 0º - 5º C				FECHA DE SACRIFICIO: 11/11/20	FECHA ENVASADO: 11/11/20	FECHA CADUCIDAD: 16/11/20	 TRNO: 958323783 <small>genazara@piscifactoriasandaluzas.com</small>	 <small>(91)18437007415107(10)F01820210219248</small>			
PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA	CALIBRE: 300-700 g <small>CÓDIGO S-ALFA:</small> TRR	ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA	MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CRIA: MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: ENTERA																																											
PRODUCTO:		NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS																																												
		NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS																																												
Valor Energético 513.60 kJ 122.87 kcal		Valor Nutricional por 100 gr: Grasas: 4.55 g de las cuales saturadas: 0.81 g Hidratos de carbono: 0.0 g de los cuales Azúcares 0.0 g Proteínas: 20.48 g Sal: 0,15 g																																												
<small>REGA:</small> ES181220050350		<small>GBN:</small> 4052852851400																																												
		<small>GTIN-14:</small> 18437007415107																																												
DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO		EXPEDIDOR: PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.A. <small>Parque de Pines S/N, Ctra ASP/134 133.0 Apdo. 117 18200 Loja-Granada</small>																																												
TRAZABILIDAD: 21DIC19ZAR LOTE: F-31820		PESO NETO 3 kg																																												
CONSERVAR ENTRE 0º - 5º C																																														
FECHA DE SACRIFICIO: 11/11/20	FECHA ENVASADO: 11/11/20	FECHA CADUCIDAD: 16/11/20	 TRNO: 958323783 <small>genazara@piscifactoriasandaluzas.com</small>																																											
 <small>(91)18437007415107(10)F01820210219248</small>																																														
Información nutricional	<p>Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>513.60 KJ 122.87 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasa:</td> <td>4.55 gr</td> </tr> <tr> <td>De cuales saturadas:</td> <td>0.81 gr</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono:</td> <td>0.0 gr</td> </tr> <tr> <td>De los cuales azúcares:</td> <td>0.0 gr</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>20.48 gr</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0.15 gr</td> </tr> </table>		Valor Energético	513.60 KJ 122.87 Kcal	Grasa:	4.55 gr	De cuales saturadas:	0.81 gr	Hidratos de carbono:	0.0 gr	De los cuales azúcares:	0.0 gr	Proteínas	20.48 gr	Sal	0.15 gr																														
Valor Energético	513.60 KJ 122.87 Kcal																																													
Grasa:	4.55 gr																																													
De cuales saturadas:	0.81 gr																																													
Hidratos de carbono:	0.0 gr																																													
De los cuales azúcares:	0.0 gr																																													
Proteínas	20.48 gr																																													
Sal	0.15 gr																																													
Condiciones de conservación	Refrigerado entre 0º y 5ºC, sin perder la cadena de frío																																													
Modo de empleo	Consumir cocinado (Plancha, frito, horno, etc.)																																													
Vida Útil	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Entera</td> <td style="width: 50%;"></td> </tr> <tr> <td>Fresco (días)</td> <td>5</td> </tr> </table>		Entera		Fresco (días)	5																																								
Entera																																														
Fresco (días)	5																																													
Trazabilidad	<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) Lote: Instalación cría (1 letra) – día envasado Juliano (3 dígitos) + año envasado (2 dígitos)</p>																																													



D-FTTENF-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOÍRIS ENTERA FRESCA

Revisión 6 (23-11-2021)

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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS ENTERA FRESCA																					
Denominación comercial	Trucha Arcoíris																				
Características sensoriales	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; background-color: #e0e0e0;">Característica</th> <th style="width: 50%; background-color: #e0e0e0;">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																				
Información Alérgenos	Pescado																				
Información OMGs	No se usan OMGs																				
Características Físico-Químicas	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%; background-color: #e0e0e0;">Parámetro</th> <th style="width: 30%; background-color: #e0e0e0;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: center;">6.2-6.6</td> </tr> <tr> <td>Metales pesados, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 396/2005)</td> <td style="text-align: center;">Niveles admisibles</td> </tr> <tr> <td>Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Valor k</td> <td style="text-align: center;">60% aprox</td> </tr> <tr> <td>Hipoxantina</td> <td style="text-align: center;">3 nmol/gr</td> </tr> <tr> <td>NBVT</td> <td style="text-align: center;">< 25 de nitrógeno/100 gr</td> </tr> <tr> <td>Potencial Redox</td> <td style="text-align: center;">Positivo</td> </tr> <tr> <td>Índice de refracción del ojo</td> <td style="text-align: center;">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/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, 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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%; background-color: #e0e0e0;">Unidades</th> <th style="width: 70%; background-color: #e0e0e0;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;">UFC/g</td> <td> Recuento total aerobios mesófilos: max. 1x 10⁶ Enterobacterias: max. 1x 10³ <i>Staphylococcus aureus</i>: max. 1x 10² <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. 1x 10 ⁶ Enterobacterias: max. 1x 10 ³ <i>Staphylococcus aureus</i> : max. 1x 10 ² <i>Salmonella</i> : AUSENCIA / 25 gr <i>Listeria monocytogenes</i> : 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 <i>Salmonella</i> : AUSENCIA / 25 gr <i>Listeria monocytogenes</i> : AUSENCIA/25 gr																				
(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)																					