

D-FTFMC-SP

Revisión 3 (09-11-2021)

Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: José Pablo Medina

FICHA TÉCNICA FILETE MARIPOSA TRUCHA ARCOIRIS CONGELADO

ESPECIFIC	CACIÓN TÉCNICA: FILETE MARIPOSA DE TRUCHA ARCOÍRIS CONGELADO		
Denominación	Trucha Arcoíris		
comercial			
Nombre científico	Oncorhynchus mykiss		
Familia	Salmónidos		
Origen Forma de obtención	España		
Forma de obtención	Acuicultura / De cría		
presentación	Fileteada Mariposa Congelada		
Marca comercial	Piscifactorías Andaluzas S.A.		
Formato de comercialización	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.		
Envasado	Congelado: bolsa plástica. Calibre: 200-500 g		
Etiquetado	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.		



D-FTFMC-SP

CONGELADO

FICHA TÉCNICA FILETE MARIPOSA TRUCHA ARCOIRIS

Revisión 3 (09-11-2021)

Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: José Pablo Medina

	CACIÓN TÉCNICA: FILETE M	ARIPOSA DE TRUCHA 🗛	ARCOÍRIS CONGELADO		
Denominación comercial	Trucha Arcoíris				
		Etiqueta ejer	nplo:		
	PAIS DE CALIBRE		MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRIA		
	ESPANA CÓDIGO 9-7		MODO DE PRESENTACION COMERCIAL FILETEADO MARIPOSA		
	PRODUCTO: NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS				
	Valor Energético Velor Nutricional por 100 gr: 513.60 k u Grasss: 4.55 g Hidratos de carbono; 0.0 g Proteinas: Sal: 122.67 kcal saturadas: 0.81 g de los custes Azúcares 0.0 g 20.48 g 0.15 g				
	REGA: ES181220050351 GGN: 4052852851400 GTN-14:18437007415565				
	DENOMINACIÓN: PE TRAZABILIDAD: 00		ADO EXPEDIDOR: PROCIFACTORIAS AN SERVAR PROJECTOR Apolo. 117	IDALIJIZAS Ş.A. IN ASSEŅĀM 25.6	
	LOTE: g		8 °C 18900-Loje-Granada	STACTORIAS	
	PESO NETO SIN ESCUR	4.5 kg	g (12.345/GIR)	T See	
	FECHA DE FECHA SACRIFICIO: YE 06/09/21 06	NVARADO: PREFE	RENTE: genezar@plactic.com	TT ULT OF COLUMN TO SERVICE AND A SERVICE AN	
	MODO EMPLEO: Consumir COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC.)				
	(61) 18487007416006(10) g8483108.URLEXZAR				
	Valores Energéticos y N	utricionales por 100 g	g de producto		
Información nutricional			513.60 KJ 22.87 Kcal		
		Grasa: De cuales saturadas:	4.55 gr 0.81 gr		
		Hidratos de carbono:	0.0 gr		
		De los cuales azúcares:	0.0 gr		
		Proteínas	20.48 gr		
		Sal	0.15gr		
Condiciones de conservación	Congelado a temperatur	as inferiores o iguale	s a -18 °C.		
Modo de empleo	Descongelar en refrigera Ya descongelado, consu			ngelar.	



D-FTFMC-SP

Revisión 3 (09-11-2021)

Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: José Pablo Medina

FICHA TÉCNICA FILETE MARIPOSA TRUCHA ARCOIRIS CONGELADO

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE MARIPOSA DE TRUCHA ARCOÍRIS CONGELADO					
Denominación comercial	Trucha Arcoíris				
		Filete			
V: de 114:1		Filete			
Vida Util	Congelado (meses)	18			
Trazabilidad	Nº Día lote proveedor trucha (2 dígitos) + Mes lote proveedor trucha (3 Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Origen/proveedor trucha (3-4 let Lote: Instalación cría (1 letra) – día envasado Juliano (3 dígitos)				
	envasado (2 dígitos)				
Características sensoriales	Característica Aspecto externo	Observaciones Pigmentación de la piel sui generis, mucosidad normal, Brillante.			
	Olor Color músculo	A pescado fresco Asalmonado			
	Textura	Firme, sin signos que indique pérdida			
	Parásitos	Ausencia			
Información Alérgenos	visibles Ausencia Pescado Pescado				
Información OMGs	No se usan OMGs				
Características Físico-Químicas	Parámetro Valor pH 6,2-6,6				
	Metales pesados, dioxinas y fura (Reglamento 629/2008), y plaguic (Reglamento 396/2005)	anos Niveles admisibles idas			
	Sustancias farmacológicamen activas (Reglamento CE 37/2010 y modificaciones)				
	Residuos medicamentos veterina (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)				
	Valor k Hipoxantina	60% aprox			
	Hipoxantina NBVT	3 nmol/g < 25 de nitrogeno/100 g			
	Hipoxantina	3 nmol/g			
Características microbiológicas (Criterios microbiológicos	Hipoxantina NBVT	3 nmol/g < 25 de nitrogeno/100 g			
microbiológicas (Criterios microbiológicos definidos de acuerdo al Reglamento (CE) nº 2073/2005 y modificaciones CE posteriores. A criterio de	Hipoxantina NBVT Potencial Redox Unidades	3 nmol/g < 25 de nitrogeno/100 g Positivo ss mesófilos: max. 1x 10 ⁶ 1x 10 ³			
microbiológicas (Criterios microbiológicos definidos de acuerdo al Reglamento (CE) nº 2073/2005 y modificaciones CE	Hipoxantina NBVT Potencial Redox Unidades Recuento total aerobio Enterobacterias: max.	3 nmol/g < 25 de nitrogeno/100 g Positivo ss mesófilos: max. 1x 10 ⁶ 1x 10 ³ ss: max. 1x 10 ² AA / 25 gr			