

# D-FTFMF-SP.

### FICHA TÉCNICA FILETE MARIPOSA DE TRUCHA ARCOIRIS FRESCO

Revisión 2 (18-11-2021)

Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: Pablo Medina Cea

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE MARIPOSA DE TRUCHA ARCOÍRIS FRESCO			
Denominación comercial	Trucha Arcoíris		
Nombre científico	Oncorhynchus mykiss		
Familia	Salmónidos		
Origen	España		
Forma de obtención	Acuicultura / De cría		
Forma de presentación	Fileteada Mariposa Fresca		
Marca comercial	Piscifactorías Andaluzas S.A.		
Formato de comercialización	Producto fresco, en bolsa plástica, con pesos de 3-5-6-7 kg-dentro de caja EPS (medidas cajas 40x30x10, 50x30x12 cm), sobre palet de madera. Añadido de 2 kg de hielo seco.		
Envasado	Caja EPS 40x30x10 ó 50x30x12 cm y bolsa de plástico. Calibre filete: 200-500 gr.		
Etiquetado	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.		

# D-FTFMF-SP.

### FICHA TÉCNICA FILETE MARIPOSA DE TRUCHA ARCOIRIS FRESCO

Revisión 2 (18-11-2021)

Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: Pablo Medina Cea

Especif	ICACIÓN TÉCNICA: FILETE MARIPOSA DE TRUCHA ARCOÍRIS FRESCO		
Denominación comercial	Trucha Arcoíris		
Comercial	Etiqueta Ejemplo:		
	PAIS DE CALIBRE: ZONA DE CRIA MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRIA DE		
	PRODUCTO: NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS		
	Valor Valor Nutricional por 100 gr: Energético Grasas: 4.55 g Hidratos de carbono; 0.0 g Proteinas: Sal: 122.87 kcal saturadas: 0.81 g de be cueles Azúcares 0.0 g 20.48 g 0,15 g		
	REGA: ES181220050351 GGM: 4052852851400 GTTN-14:18437007415800		
	DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO EXPEDIDOR: PROCEDIRACTORIAS ANDALUZAS S.A. PROCEDIRACTORIAS ANDALUZAS S.A. PROCEDIRACTORIAS ANDALUZAS S.A. PROCEDIRACTORIAS AND ANDALUZAS S.A. PROCEDIRACTORIAS ANDALUZAS S.A. PROCEDIRACTORIAS AND AND ANDALUZAS S.A. PROCEDIRACTORIAS ANDALUZAS S.A. PROCEDIRACTORIAS AND		
	TRAZABILIDAD: 22ENE20ZAR   PESO NETO   Apds. 117   183001.0ja-Granada.		
	CONSERVAR ENTRE Oº - 5º C		
	SACRIFICIO: ENVASADO: CADUCIDAD:		
	22/02/21 22/02/21 27/02/21 general@placification/consendations.com		
	[at 1) 10-ex70027-11 masks (10) abands 1522-0-2-3-12-4		
	Valores Energéticos y Nutricionales por 100 gr de producto		
	Valor         513.60 KJ           Energético         122.87 Kcal           Grasa:         4.55 gr		
Información	De cuales saturadas: 0.81 gr		
nutricional	Hidratos de carbono:		
	De los cuales azúcares: 0.0 gr		
	Proteínas 20.48 gr		
	<b>Sal</b> 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	Filete		
	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) <b>Lote</b> : Instalación cría (1 letra) – día envasado Juliano (3 dígitos) + año		

# AND AUTO NA AND AU

# D-FTFMF-SP.

#### FICHA TÉCNICA FILETE MARIPOSA DE TRUCHA ARCOIRIS FRESCO

Revisión 2 (18-11-2021)

Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: Pablo Medina Cea

Denominación comercial	Trucha Arcoíris			
	envasado (2 dígitos)			
Características sensoriales	Olor A Color músculo A Textura F Parásitos	Observaciones Pigmentación de la piel sui generis, mucosidad normal, Brillante. A pescado fresco Asalmonado Firme, sin signos que indique pérdida Ausencia		
Información Alérgenos				
Información OMGs	No se usan OMGs	12 73		
	<u>Parámetro</u>	Valor		
Características Físico-Químicas	Metales pesados, 3dioxinas y fura (Reglamento 629/2008), y plaguici (Reglamento 396/2005)			
	Sustancias farmacológicament activas (Reglamento CE 37/2010 y modificaciones)			
	Residuos medicamentos veterina (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)			
	Valor k	60% aprox		
	Hipoxantina NBVT	3 nmol/g		
	Potencial Redox	< 25 de nitrógeno/100 g Positivo		
Características microbiológicas (Criterios microbiológicos definidos de acuerdo al Reglamento (CE) nº 2073/2005 y modificaciones CE posteriores. A criterio de	Unidades  Recuento total aerobios mesófilos: max. 1x 10 <sup>6</sup> Enterobacterias: max. 1x 10 <sup>3</sup> Staphilococcus. aureus: max. 1x 10 <sup>2</sup>			
nuestra empresa usamos como referencia los límites microbiológicos de la Orden de 2 de Agosto de 1991 para los	Salmonella: AUSENCIA / 25 gr  Listeria monocytogenes: AUSENCIA/25 gr			