



D-FTFUC-SP

FICHA TÉCNICA FILETE UNITARIO TRUCHA ARCOIRIS
CONGELADO

Revisión 3 (09-11-2021)

Elaboración: M^º del Valle Peláez

Revisión: José Pablo Medina

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE UNITARIO 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 Unitaria Congelada
Marca comercial	Piscifactorías Andaluzas S.A.
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: 120-500 g</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) 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-FTFUC-SP

FICHA TÉCNICA FILETE UNITARIO TRUCHA ARCOIRIS
CONGELADO

Revisión 3 (09-11-2021)

Elaboración: M^o del Valle Peláez

Revisión: José Pablo Medina

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE UNITARIO DE TRUCHA ARCOIRIS CONGELADO

Denominación comercial	Trucha Arcoiris																																																								
	Etiqueta ejemplo:																																																								
	<table border="1"> <tr> <td>PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA</td> <td>CALIBRE: 120-500 gr CÓDIGO 9-ALFA: TRR</td> <td>ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: ALFARRÁS (LÉRIDA)</td> <td>MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRIA</td> </tr> <tr> <td colspan="3">PRODUCTO:</td> <td>MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: FILETEADO UNITARIO</td> </tr> <tr> <td colspan="2">NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS</td> <td colspan="2">NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS</td> </tr> <tr> <td>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</td> <td>Hidratos de carbono: 0.0 g de los cuales Azúcares: 0.0 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Sal: 20.48 g</td> <td colspan="2">Sal: 0,15 g</td> </tr> <tr> <td colspan="4">REGA: ES250130034066 GSN: 4056186654014 GTN-14:18437007415572</td> </tr> <tr> <td colspan="2">DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO</td> <td colspan="2">PRIMER EXPEDIDOR: PISCIFACTORIA SANTA ANA S.L. Camí del Sot en 26120 Albariá (Lérida)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">TRAZABILIDAD: 01DIC19ZAR LOTE: I-24720</td> <td colspan="2">CONSERVAR -18 °C</td> </tr> <tr> <td>PESO NETO SIN ESCURRID 5 kg</td> <td colspan="2">PESO ESCURRIDO 4.5 kg</td> <td>ENVASADO POR NRS PROPIEDAD DE PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.A. Paraje de Pinos 6A, Ctra. A388, Km 23.5 18300-Loja-Granada</td> </tr> <tr> <td>FECHA DE SACRIFICIO: 03/09/20</td> <td>FECHA CONGELACION Y ENVASADO: 03/09/20</td> <td>FECHA CONSUMO PRESENTABLE: 03/03/22</td> <td>TFNO:86833783 </td> </tr> <tr> <td colspan="4">genazer@piscifactoriasandaluzas.com</td> </tr> <tr> <td colspan="4">MODO EMPLEO: DESCONGELAR EN REFRIGERACION. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR Consumir COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC.)</td> </tr> <tr> <td colspan="4"></td> </tr> <tr> <td colspan="4">(01)18437007415572 (10)18437007415572</td> </tr> </table>	PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA	CALIBRE: 120-500 gr CÓDIGO 9-ALFA: TRR	ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: ALFARRÁS (LÉRIDA)	MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRIA	PRODUCTO:			MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: FILETEADO UNITARIO	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	Sal: 20.48 g		Sal: 0,15 g		REGA: ES250130034066 GSN: 4056186654014 GTN-14:18437007415572				DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO		PRIMER EXPEDIDOR: PISCIFACTORIA SANTA ANA S.L. Camí del Sot en 26120 Albariá (Lérida)		TRAZABILIDAD: 01DIC19ZAR LOTE: I-24720		CONSERVAR -18 °C		PESO NETO SIN ESCURRID 5 kg	PESO ESCURRIDO 4.5 kg		ENVASADO POR NRS PROPIEDAD DE PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.A. Paraje de Pinos 6A, Ctra. A388, Km 23.5 18300-Loja-Granada	FECHA DE SACRIFICIO: 03/09/20	FECHA CONGELACION Y ENVASADO: 03/09/20	FECHA CONSUMO PRESENTABLE: 03/03/22	TFNO:86833783 	genazer@piscifactoriasandaluzas.com				MODO EMPLEO: DESCONGELAR EN REFRIGERACION. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR Consumir COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC.)								(01)18437007415572 (10)18437007415572			
PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA	CALIBRE: 120-500 gr CÓDIGO 9-ALFA: TRR	ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: ALFARRÁS (LÉRIDA)	MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRIA																																																						
PRODUCTO:			MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: FILETEADO UNITARIO																																																						
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																																																						
Sal: 20.48 g		Sal: 0,15 g																																																							
REGA: ES250130034066 GSN: 4056186654014 GTN-14:18437007415572																																																									
DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO		PRIMER EXPEDIDOR: PISCIFACTORIA SANTA ANA S.L. Camí del Sot en 26120 Albariá (Lérida)																																																							
TRAZABILIDAD: 01DIC19ZAR LOTE: I-24720		CONSERVAR -18 °C																																																							
PESO NETO SIN ESCURRID 5 kg	PESO ESCURRIDO 4.5 kg		ENVASADO POR NRS PROPIEDAD DE PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.A. Paraje de Pinos 6A, Ctra. A388, Km 23.5 18300-Loja-Granada																																																						
FECHA DE SACRIFICIO: 03/09/20	FECHA CONGELACION Y ENVASADO: 03/09/20	FECHA CONSUMO PRESENTABLE: 03/03/22	TFNO:86833783 																																																						
genazer@piscifactoriasandaluzas.com																																																									
MODO EMPLEO: DESCONGELAR EN REFRIGERACION. Una vez descongelada, NO VOLVER A CONGELAR Consumir COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC.)																																																									
(01)18437007415572 (10)18437007415572																																																									
Información nutricional	<p>Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto</p> <table border="1"> <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>0.15gr</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	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																																																								
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 cocinado (Frito, Plancha, Asado, etc.)																																																								



D-FTFUC-SP

FICHA TÉCNICA FILETE UNITARIO TRUCHA ARCOIRIS CONGELADO

Revisión 3 (09-11-2021)

Elaboración: M^a del Valle Peláez

Revisión: José Pablo Medina

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE UNITARIO DE TRUCHA ARCOÍRIS CONGELADO

Denominación comercial	Trucha Arcoiris	
Vida Util	Congelado (meses)	Filete 18
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)</p> <p>Lote: Instalación cría (1 letra) – día envasado Juliano (3 dígitos) + año envasado (2 dígitos)</p>	
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, 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
Características microbiológicas (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)	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><i>Salmonella</i>: AUSENCIA / 25 gr</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: AUSENCIA/25 gr</p>