

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

Revisión 4 (11-11-2020)

Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: Pablo Medina

	E	SPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS ENTERA FRESCA
	Denominación comercial	Trucha Arcoíris
	Nombre científico	Oncorhynchus mykiss
	Familia	Salmónidos
	Origen	España
	Forma de obtención	Acuicultura / De cría
	Forma de presentación	Entera Fresca
	Marca comercial	Piscifactorías Andaluzas S.A.
	Formato de comercialización	Producto fresco, pesos de 3-5-6 kg – dentro de caja EPS (medidas de cajas 40x30x10, 53x33x10.5), con film plástico y añadido de 2 kg de hielo seco. Sobre palet de madera.
	Envasado	Caja EPS 40x30x10 ó 53x33x10.5 y film plástico. Calibre entera: 300-700 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-FTTENF-SP.FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOIRIS ENTERA FRESCA

Revisión 4 (11-11-2020)

Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: Pablo Medina

Denominación comercial	Trucha Arcoíris		
	Etiqueta ejemplo:		
	OFFICIEN: S00-700 g YSACRIFICIO: DE CRA		
	TRR COMERCIAL ENTERA		
	PRODUCTO: NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS		
	Valor Energético 513.60 kjul Gresses: 4.55 9 Hidrates de carbono: 0.0 g Profesinas: Sal: 4.55 9 Hidrates de carbono: 0.0 g Profesinas: Sal: 4.55 9 Hidrates Azúcares 0.0 g 20.45 0 0,16 g 122.87 kcal seturades: 0.81 g detecuées Azúcares 0.0 g 20.45 0 0,16 g 1834: ES181220050350 seu: 4052852651400 0784419437007415197		
	DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO EXPEDIDOR:		
	TRAZABILIDAD: 21DIC19ZAR PESO NETO TRAZABILIDAD: 21DIC19ZAR 3 kg 1870014-80-80-100		
	CONSERVAR ENTRE Oº - 5º C		
	FECHA DE FECHA FECHA (12.345/GH)		
	SACRIFICIO: ENVASADO: GADUCIDAD:		
	11/11/20 11/11/20 16/11/20 THO 356323765		
	(27) 1 BOOTON - ALBERT / 1-A PERSONAL DECISIONAL		
	Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto		
Información nutricional	Valor 513.60 KJ		
	Energético 122.87 Kcal		
	Grasa: 4.55 gr De cuales		
	saturadas: 0.81 gr		
	Hidratos de 0.0 gr		
	carbono:		
	De los cuales azúcares: 0.0 gr		
	Proteínas 20.48 gr		
	Sal 0.15 gr		
Condiciones de	Refrigerado entre 0º y 5ºC, sin perder la cadena de frío		
conservación			
Modo de empleo	Crudo o Cocinado (Plancha, frito, horno, etc.)		
Vida Útil	Entera		
VIUA UIII	Fresco (días) 5		
	Nº Día lote proveedor trucha (2 dígitos) + Mes lote proveedor trucha (3		
Trazabilidad	+ Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Origen/proveedor trucha (3-4 l Lote : Instalación cría (1 letra) – día envasado Juliano (3 dígitos)		



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

Revisión 4 (11-11-2020)

Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: Pablo Medina

E	SPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA	ARCOÍRIS ENTERA FRESCA		
Denominación comercial	Trucha Arcoíris			
	Característica	Observaciones		
Características	Aspecto externo	Pigmentación de la piel sui generis, mucosidad normal, ojos prominentes, branquias rojizas. Brillante.		
sensoriales	Olor	A pescado fresco		
	Textura	Firme, sin signos que indique pérdida		
	Parásitos visibles	Ausencia		
Información		100		
Alérgenos	Pescado **	101		
Información OMGs	No se usan OMGs	(00)		
	<u>Parámetro</u>	Valor		
	pH	6.2-6.6		
	Metales pesados, dioxinas (Reglamento 629/2008), y p (Reglamento 396/20	laguicidas		
Características	Sustancias farmacológicamo (Reglamento CE 37/2010 modificaciones)	ente activas Ausencia		
Físico-Químicas	Residuos medicamentos vo (Reglamento CE 2377/9) modificaciones)			
	Valor k	60% aprox		
	Hipoxantina	3 nmol/gr		
	NBVT	< 25 de nitrógeno/100 gr		
	Potencial Redox			
	Índice de refracción d	el ojo Bajo		
Características	V / 21	Y		
microbiológicas		\		
	Unidades			
(Criterios microbiológicos definidos de acuerdo al Reglamento (CE) nº	Recuento total aerobios mesófilos: max. 1x 10 ⁶			
2073/2005 y	UFC/g Enterobacterias: max. 1x 10 ³ Staphilococcus. aureus: max. 1x 10 ²			
modificaciones CE				
posteriores. A criterio de nuestra empresa usamos				
como referencia los	Salmonella: AUSENCIA / 25 gr			
límites microbiológicos de	Listeria monocytogenes: AUSENCIA/25 gr			
la Orden de 2 de Agosto de 1991 para los		32.13.12.3		
productos de la pesca)				