

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

Revisión 6 (23-11-2021)

Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: Pablo Medina

	ESPECIFICACIÓN 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, 50x30x12 cm), con film plástico y añadido de 2 kg de hielo seco. Sobre palet de madera.		
	Envasado	Caja EPS 40x30x10 ó 50x30x12 cm 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 6 (23-11-2021)

Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: Pablo Medina

Part Production Productio		ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS ENTERA FRESCA					
PAIS DE ORIGINE ESPANO CONTROL	Denominación	I Trucha Arcoiris					
Pair De ORIGEN 200A DE DIA 300-700 Jg Vacorrigo: ESPAN 2009-200-200-200 Vacorrigo: CMBRCAL: ENTERIA Vacorrigo: CMBRCAL: ENTERIA Vacorrigo: CMBRCAL: ENTERIA Valor Enterial Valo	comerciai	Etiqueta eiemplo:					
PRODUCTO, NOMBRE CIENTIFICO: OMCORPHONCUS MYSIS NOMBRE COMBRECAL: THUCHA ARCOINS NOMBRE CIENTIFICO: OMCORPHONCUS MYSIS NOMBRE CIENTIFICO: OMCORPHONCUS MYSIS NOMBRE CIENTIFICO: OMCORPHONCUS MYSIS NOMBRE COMBRECAL: THUCHA ARCOINS NO							
Construction Company		PAIG DE STATE DE CDIA					
PRODUCTO: NOMBRE CIENTIFICO: OMCORNYNCHUS MYKISS NOMBRE COMERCAL: #40.00 MINIOR PRODUCTO FINANCIONS White Phospitate Control of the state Advances of the		ESPANA CÓDIGO SÁLFA: LOJA-GRANADA MODO DE PRESENTACION					
Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto Valo		NOMBRE CIENTIFICO: AMORRIBAIONIO ARTICO					
Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto Valo		Televisia del colo colo colo del colo					
DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO TRAZABILIDAD: 21DIC19ZAR LOTE: F-31820 CONSERVAR ENTRE: 0º - 5º C FECHA DE SACRIFICIO: 11/11/20 11		513.60 kjul de les cuelles 4.55 g Hildratos de carbono: 0.0 g Proteinas: Sal: 122.87 kcal saturadas: 0.81 g de les cueles Azúcares 0.0 g 20.48 g 0,16 g					
TRAZABILIDAD: 21DIC19ZAR LOTE: F-31820 CONSERVAR ENTRE 0º - 5º C FECHA DE SACRIFICIO: 11/11/20 11/11/							
Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto Valor Energético 122.87 Kcal Grasa: 4.55 gr De cuales saturadas: 0.81 gr Delos cuales azúcares: 0.0 gr Proteínas 20.48 gr Proteínas 20.48 gr Conservación Refrigerado entre 0° y 5°C, sin perder la cadena de frío Conservación Modo de empleo Vida Útil Fresco (días) 5 Nº Día lote proveedor trucha (2 dígitos) + Mes lote proveedor trucha (3 letras) Lote: Instalación cría (1 letra) – día envasado Juliano (3 dígitos) + año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Origen/proveedor trucha (3 dígitos) + año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Origen/proveedor trucha (3 dígitos) + año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Origen/proveedor trucha (3 dígitos) + año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Origen/proveedor trucha (3 dígitos) + año							
Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto 122.87 Kcal Grasa: 4.55 gr De cuales saturadas: 0.81 gr Hidratos de carbono: 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 Consumir cocinado (Plancha, frito, horno, etc.) Vida Útil Fresco (días) 5 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		INMAMDILLUMD: 2 IDIO 132AR					
Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto Valor Statisticos y Nutricionales por 100 g de producto Valores Energético 122.87 Kcal Grasa: 4.55 gr De cuales saturadas: 0.81 gr Hidratos de carbono: De los cuales azúcares: Proteínas 20.48 gr Sal 0.15 gr Condiciones de conservación Modo de empleo Consumir cocinado (Plancha, frito, horno, etc.) Vida Útil Fresco (días) 5 Nº Día lote proveedor trucha (2 dígitos) + Mes lote proveedor trucha (3 letras) Lote: Instalación cría (1 letra) – día envasado Juliano (3 dígitos) + año		CONSERVAR ENTRE Oº - 5º C					
Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto Valor 513.60 KJ Energético 122.87 Kcal Grasa: 4.55 gr De cuales saturadas: 0.81 gr Hidratos de carbono: De los cuales azúcares: 0.0 gr Proteínas 20.48 gr Sal 0.15 gr Condiciones de conservación Modo de empleo Consumir cocinado (Plancha, frito, horno, etc.) Vida Útil Fresco (días) 5 Nº Día lote proveedor trucha (2 dígitos) + Mes lote proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Origen/proveedor trucha (3 digitos) + año Lote: Instalación cría (1 letra) — día envasado Juliano (3 dígitos) + año		FECHA DE FECHA FECHA CE					
Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto Valor 513.60 KJ Energético 122.87 Kcal Grasa: 4.55 gr De cuales saturadas: 0.81 gr Hidratos de carbono: De los cuales azúcares: 0.0 gr Proteínas 20.48 gr Sal 0.15 gr Condiciones de conservación Modo de empleo Consumir cocinado (Plancha, frito, horno, etc.) Vida Útil Fresco (días) Nº Día lote proveedor trucha (2 dígitos) + Mes lote proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Origen/proveedor trucha (3 digitos) + año Lote: Instalación cría (1 letra) — día envasado Juliano (3 dígitos) + año		11/11/20 11/11/20 16/11/20 THNO:958323783					
Información nutricional Información nutricional Información nutricional Información nutricional Información nutricional Información nutricional Información Hidratos de carbono: De los cuales azúcares: Información De los cuales azúcares: Información Proteínas Información Sal D.0.9 gr Información Sal		General Spindington and August 1997 1992 General Spindington and August 2007					
Información nutricional Información nutricional Información nutricional Información nutricional Información nutricional Información nutricional Información Hidratos de carbono: De los cuales azúcares: Información De los cuales azúcares: Información Proteínas Información Sal D.0.9 gr Información Sal		(#1):144457U07-418**(7(10))PH188831D20H3244					
Información nutricional Información nutricional Información nutricional Información nutricional Información nutricional Información nutricional Información Hidratos de carbono: De los cuales azúcares: Información De los cuales azúcares: Información Proteínas Información Sal D.0.9 gr Información Sal							
Información nutricional Información nutricional general saturadas: Información nutricional general		Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto					
Información nutricional Hidratos de carbono: De los cuales azúcares:		Valor 513.60 KJ					
Información nutricional De cuales saturadas: 0.81 gr							
Información nutricional Saturadas: 0.81 gr		1100 9					
Hidratos de carbono: De los cuales azúcares: Proteínas Sal 0.0 gr 20.48 gr Sal 0.15 gr Condiciones de conservación Modo de empleo Consumir cocinado (Plancha, frito, horno, etc.) Fresco (días) 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	Información						
De los cuales azúcares: Proteínas 20.48 gr Sal 0.15 gr Condiciones de conservación Refrigerado entre 0º y 5ºC, sin perder la cadena de frío Consumir cocinado (Plancha, frito, horno, etc.) Vida Útil Fresco (días) 5 Nº Día lote proveedor trucha (2 dígitos) + Mes lote proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Origen/proveedor trucha (3 dígitos) + año		Hidratos de 0.0 gr					
Azúcares: Proteínas 20.48 gr Sal 0.15 gr Condiciones de conservación Refrigerado entre 0º y 5ºC, sin perder la cadena de frío Consumir cocinado (Plancha, frito, horno, etc.) Vida Útil Fresco (días) 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		our borror					
Sal 0.15 gr Condiciones de conservación Refrigerado entre 0º y 5ºC, sin perder la cadena de frío Consumir cocinado (Plancha, frito, horno, etc.) Entera Vida Útil Fresco (días) 5 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		, 0.0 gr					
Condiciones de conservación Refrigerado entre 0º y 5ºC, sin perder la cadena de frío Consumir cocinado (Plancha, frito, horno, etc.) Fresco (días) 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		Proteínas 20.48 gr					
Conservación Modo de empleo Consumir cocinado (Plancha, frito, horno, etc.) Entera Fresco (días) 5 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		Sal 0.15 gr					
Vida Útil Fresco (días) 5 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		Refrigerado entre 0º y 5ºC, sin perder la cadena de frío					
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) Lote: Instalación cría (1 letra) – día envasado Juliano (3 dígitos) + año	Modo de empleo	Consumir cocinado (Plancha, frito, horno, etc.)					
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) Lote: Instalación cría (1 letra) – día envasado Juliano (3 dígitos) + año		Entera					
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) Lote: Instalación cría (1 letra) – día envasado Juliano (3 dígitos) + año	Vida Útil						
+ Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Origen/proveedor trucha (3-4 letras) Lote: Instalación cría (1 letra) – día envasado Juliano (3 dígitos) + año		Fresco (días) 5					
	Trazabilidad	+ Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Origen/proveedor trucha (3-4 letras)					



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

Revisión 6 (23-11-2021)

Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: Pablo Medina

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS ENTERA FRESCA						
Denominación comercial	Trucha Arcoíris					
	Característica	Observaci	ones			
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	os visibles Ausencia				
Información Alérgenos	Pescado De					
Información OMGs	No se usan OMGs	001				
	<u>Parámetro</u>		<u>Valor</u>			
	Metales pesados, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 396/2005)		6.2-6.6 Niveles admisibles			
Características	Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)		Ausencia			
Físico-Químicas	Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)		Ausencia			
	Valor k		60% aprox			
	Hipoxantina NBVT	- 21	3 nmol/gr 5 de nitrógeno/100 gr			
	Potencial Redox	12	Positivo			
	Índice de refracción de	el ojo	Вајо			
Características microbiológicas	Unidades	<u> </u>				
(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	Recuento total aerobios mesófilos: max. 1x 10 ⁶ Enterobacterias: max. 1x 10 ³ Staphilococcus. aureus: max. 1x 10 ² Salmonella: AUSENCIA / 25 gr Listeria monocytogenes: AUSENCIA/25 gr					
la Orden de 2 de Agosto de 1991 para los productos de la pesca)						