

D-FTFC-SP

Revisión 5 (07-11-2020)

FICHA TÉCNICA FILETE TRUCHA ARCOIRIS CONGELADO

_	
	ECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE DE TRUCHA ARCOÍRIS CONGELADO
Denominación	Trucha Arcoíris
Nombre científico	Oncorhynchus mykiss
Familia	Salmónidos
Origen	
Forma de obtención	España Acuicultura / De cría
Forma de obtención	Acuicultura / De cha
presentación	Fileteada 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: 150-300 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-FTFC-SP

Revisión 5 (07-11-2020)

Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: José Pablo Medina

FICHA TÉCNICA FILETE TRUCHA ARCOIRIS CONGELADO

Danaminasión	SPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE DE TRUCHA ARCOÍRIS CONGELADO			
Denominación comercial	Trucha Arcoíris			
	Etiqueta ejemplo:			
	PAIS DE CALIBRE: ZONA DE CRIA MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRIA			
	ESPANA CÓDIGO SÁLFA: LOJA-GRANADA MODO DE PRESENTACION			
	PRODUCTO: NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS			
	PRODUCTO: NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS			
	Valor Energético Valor Nutricional por 100 gr: 513.60 kjul Grasas: 4.55 g Hidratos de carbono: 0.0 g Proteinas: Sal: 122.87 kcal saturadas: 0.81 g delos cuelos Azúcares 0.0 g 20.48 g 0,16 g			
	REGA: ES181220050350 GGM: 4052852851400 GTN-14:18437007415527			
	DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGIELADO EXPEDIDOR: PROCIFACTORIAS ANDALUZAS S.A. PROJECTORIAS ANDALUZAS S.A. PROJECTORIAS ANDALUZAS S.A. PROJECTORIAS ANDALUZAS S.A.			
	TRAZABILIDAD: 030CT19ZAH CONSERVAR Apds. 117			
	PESO NETO SIN ESCUPRIA PESO ESCURRIDO 12 345/GID			
	5 kg 4.5 kg CE			
	FECHA DE SACRIFICIO: ENVASADO: CADUCIDAD: TFNO:958829769 CADUCIDAD: TFNO:958829 CADUCIDAD:			
	MODO EMPLEO: Se puede consumir CRUDO O COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC) (e1) 16467007416687(10) 1687300600T18248			
	Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto			
	Valor 513.60 KJ			
	Energético 122.87 Kcal Grasa: 4.55 gr			
Información	De cuales saturadas: 0.81 gr			
nutricional	Hidratos de 0.0 gr			
	carbono: 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 crudo o cocinado (Frito, Plancha, Asado, etc.)			



D-FTFC-SP

Revisión 5 (07-11-2020)

Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: José Pablo Medina

FICHA TÉCNICA FILETE TRUCHA ARCOIRIS CONGELADO

Trucha Arcolris Trucha Arcolris Trucha Arcolris Trazabilidad Trazabilidad Trazabilidad Nº Día lote proveedor trucha (2 digitos) + Mes lote proveedor trucha (3-4 letras) + Año lote proveedor trucha (2 digitos) + Origen/proveedor trucha (3-4 letras) + Año lote proveedor trucha (2 digitos) + Origen/proveedor trucha (3-4 letras) + Año lote proveedor trucha (2 digitos) + Origen/proveedor trucha (3-4 letras) + Año lote proveedor trucha (2 digitos) + Origen/proveedor trucha (3-4 letras) + Año lote proveedor trucha (2 digitos) + Origen/proveedor trucha (3-4 letras) + Año lote proveedor trucha (2 digitos) + Origen/proveedor trucha (3-4 letras) + Año lote proveedor trucha (2 digitos) + Origen/proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 digitos) + Origen/proveedor trucha (3-4 letras) + Año lote proveedor trucha (2 digitos) + Origen/proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 digitos) + Origen/proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 digitos) + Origen/proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 digitos) + Origen/proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 digitos) + Origen/proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 digitos) + Origen/proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 digitos) + Origen/proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 digitos) + Origen/proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 digitos) + Origen/proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 digitos) + Origen/proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 digitos) + Origen/proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 digitos) + Origen/proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 digitos) + Origen/proveedor proveedor trucha (2 digitos) + Origen/proveedor proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 digitos) + Origen/proveedor proveedor trucha (2 digitos) + Año lote proveedor proveedor trucha (2 digitos) + Año lote proveedor proveedor proveedor pr	Esp	PECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE DE TRI	RUCHA ARCOÍRIS CONGELADO			
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) + Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Origen/proveedor trucha (3-4 letras) + Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Origen/proveedor trucha (3-4 letras) + Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Mes lote proveedor trucha (3-4 letras) + Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Mes lote proveedor trucha (3-4 letras) + Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Mes lote proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Mes lote proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Mes lote proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Mes lote proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Mes lote proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Mes lote proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Dispension proveedor trucha (2 dígitos) + Díspension proveedor trucha (2 dígitos) + Origen/proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Origen/proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Origen/proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor tr		Trucha Arcoíris				
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 cria (1 letra) - día envasado Juliano (3 dígitos) + año envasado (2 dígitos) Característica Aspecto externo Pigmentación de la piel sui generis, mucosidad normal, Brillante. Olor Aspecto externo Pigmentación de la piel sui generis, mucosidad normal, Brillante. Apescado Firme, sin signos que indique pérdida Parásitos Visibles Información Alérgenos Información OMGs No se usan OMGs Pescado Parámetro PH Metales pesados, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008); y plaguieldas (Reglamento 629/2008); y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento 62 377/201 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento 62 377/201 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento 62 377/201 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento 62 377/201 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento 62 377/201 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento 62 377/201 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento 62 377/201 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento 62 377/201 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento 62 377/201 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento 62 377/201 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento 62 377/201 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento 62 377/201 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento 62 377/201 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento 62 377/201 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinari	Vista 1143		ado 18			
Año lote proveedor trucha (2 díglitos) + Origen/proveedor trucha (3-4 letras) Lote: Instalación cría (1 letra) – día envasado Juliano (3 dígitos) + año envasado (2 dígitos) Característica Aspecto externo Pigmentación de la piel sui generis, mucosidad normal, Brillante. Olor A pescado fresco Asalmonado Textura Firme, sin signos que indique pérdida Parásitos Visibles Ausencia Información OMGs Información OMGs Pescado Pescado Información OMGs No se usan OMGs Parámetro Valor pH 6.2-6.6 Metales pesados, dioxinas y furanos (Reglamento 29/2008); y plaquieddas (Reglamento 29/2008); y plaquieddas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Residuos medicamento	vida Otii		95)			
Características sensoriales Características sensoriales Color músculo Asalmonado Textura Firme, sin signos que indique pérdida Parásitos visibles Ausencia Información OMGs Información OMGs Pescado No se usan OMGs Parámetro Valor PH 6.2-6.6 Miveles admisibles (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 629/2008) y plaguicidas (Reglamento 62 37/2010 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios Ausencia (Reglamento CE 377/2010 y sus modificaciones) Valor k 60% aprox Hipoxantina 3 nmol/g NBVT < 25 de nitrogeno/100 g Potencial Redox Positivo Unidades Regumento (CE) posteriores. A criterio de nuestra empresa usamos como referencia los limites microbiológicos de nuestra empresa usamos como referencia los limites microbiológicos de la Orden de 2 de Agosto la Orden	Trazabilidad	Año lote proveedor trucha (2 dígit Lote: Instalación cría (1 letra)	itos) + Origen/proveedor trucha (3-4 letras)			
Características sensoriales Color Maculo Asalmonado Textura Firme, sin signos que indique pérdida Parásitos visibles Ausencia Información Alérgenos Información OMGs Pescado No se usan OMGs Pescado No se usan OMGs Parámetro Valor pH 6.2-6.6 Metales pesados, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaquicidas (Reglamento 629/2008)			Observaciones			
Características sensoriales Color músculo Textura Parásitos visibles Ausencia Información Alérgenos Información OMGs No se usan OMGs Pescado Parámetro PH 6.2-6.6 Metales pesados, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaquicidas (Reglamento 629/2008), plaquicidas (R		Aspecto externo				
Información Alérgenos Información OMGs Pescado No se usan OMGs Parámetro pH 6.2-6.6 Metales pesados, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaquicidas (Reglamento 629/2008), y plaquicidas (Reglamento 629/2008), y plaquicidas (Reglamento 627/2010) Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Valor k 60% aprox Hipoxantina 3 nmol/g NBVT < 25 de nitrogeno/100 g Potencial Redox Positivo Unidades Unidades Unidades Unidades UFC/gr Enterobacterias: max. 1x 10 ⁸ Staphilococcus. aureus: max. 1x 10 ⁸ Staphilococcus. aureus: max. 1x 10 ² Salmonella: AUSENCIA/25 gr			707			
Información Alérgenos Información OMGs Pescado Pescado No se usan OMGs Parámetro PH Metales pesados, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaquicidas (Reglamento 629/2008), y plaquicidas (Reglamento 396/2005) Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Valor k Hipoxantina 3 nmol/g NBVT 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 limites microbiológicos de la Orden de 2 de Agosto Listeria monocytogenes; AUSENCIA/25 gr	sensoriales		- 10 15 5 5 1			
Información Alérgenos Información OMGs No se usan OMGs Pescado No se usan OMGs Parámetro pH 6.2-6.6 Metales pesados, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 396/2005) Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) 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 limites microbiológicos de la Orden de 2 de Agosto						
Pescado No se usan OMGs No se usan OMGs Parámetro			Ausencia			
Parámetro PH 6.2-6.6 Metales pesados, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 396/2005) Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Valor k 60% aprox Hipoxantina 3 nmol/g NBVT < 25 de nitrogeno/100 g Potencial Redox Positivo Características microbiológicas (Criterios microbiológicas (Criterios 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 Listeria monocytogenes: AUSENCIA/25 gr	Alérgenos	Pescado C	1 63			
Características Físico-Químicas Ausencia Ausencia Ausencia Características Físico-Químicas Características Físico-Químicas Características Físico-Químicas Características Físico-Químicas Características Físico-Químicas Físico-Químicas Ausencia Ausencia Ausencia Ausencia Características Físico-Químicas Físico	Información OMGs	No se usan OMGs	0 /ol Y			
Características Físico-Químicas Características Físico-Químicas Características Físico-Químicas Reglamento 396/2005, y plaguicidas (Reglamento 396/2005) Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Valor k Hipoxantina 3 nmol/g NBVT 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						
(Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 396/2005) Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Valor k Hipoxantina NBVT Substancias 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 (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 396/2005) Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Ausencia Ausencia 60% aprox Hipoxantina 3 nmol/g Potencial Redox Positivo Recuento total aerobios mesófilos: max. 1x 10 ⁶ Enterobacterias: max. 1x 10 ³ Salmonella: AUSENCIA / 25 gr Listeria monocytogenes: AUSENCIA/25 gr						
Características Físico-Químicas Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Valor k Hipoxantina NBVT 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 UFC/gr Recuento total aerobios mesófilos: max. 1x 10° Salmonella: AUSENCIA / 25 gr Listeria monocytogenes: AUSENCIA/25 gr		(Reglamento 629/2008), y plaguic				
Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Valor k 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 Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones) Valor k 60% aprox 2 tentrogeno/100 g Potencial Redox Positivo Recuento total aerobios mesófilos: max. 1x 10 ⁶ Enterobacterias: max. 1x 10 ⁶ Staphilococcus. aureus: max. 1x 10 ² Salmonella: AUSENCIA / 25 gr Listeria monocytogenes: AUSENCIA/25 gr		activas (Reglamento CE 37/2010 y				
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 Hipoxantina 3 nmol/g NBVT < 25 de nitrogeno/100 g Positivo Unidades 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	1 isico-wuiiiicas	(Reglamento CE 2377/90 y sus				
NBVT < 25 de nitrogeno/100 g Potencial Redox Positivo Características microbiológicas		Valor k				
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 Unidades Unidades 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						
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 Unidades 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						
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 Unidades 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	Características	Fotelicial Redux	FUSILIYU			
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 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	microbiológicas (Criterios microbiológicos	Unidades	165			
modificaciones CE posteriores. A criterio de nuestra empresa usamos como referencia los límites microbiológicos de la Orden de 2 de Agosto Listeria monocytogenes: AUSENCIA/25 gr	Reglamento (CE) nº 2073/2005 y modificaciones CE posteriores. A criterio de	Recuento total aerobios mesófilos: max. 1x 10 ⁶				
como referencia los límites microbiológicos de la Orden de 2 de Agosto Salmonella: AUSENCIA / 25 gr Listeria monocytogenes: AUSENCIA/25 gr		UFC/ar				
límites microbiológicos de la Orden de 2 de Agosto Listeria monocytogenes: AUSENCIA/25 gr	como referencia los					
de 1991 para los productos de la pesca)	la Orden de 2 de Agosto de 1991 para los	Listeria monocytogenes: AUSENCIA/25 gr				



D-FTFEC-SP.

Revisión 3 (07-11-2020)

Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: José Pablo Medina

FICHA TÉCNICA FILETE TRUCHA ARCOIRIS "E" CONGELADO

	CIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE DE TRUCHA ARCOÍRIS CONGELADO "E"				
Denominación comercial	Trucha Arcoíris				
Nombre científico	Oncorhynchus mykiss				
Familia	Salmónidos				
Origen	España				
Forma de obtención	Acuicultura / De cría				
Forma de					
presentación	Fileteada Congelada				
Marca comercial	Piscifactorías Andaluzas S. A.				
Formato de comercialización	Producto congelado (5 kg, 15 kg y 16 kg) colocado a granel en cajas de cartón (medidas de cajas en mm: 375x256x170 y 600x400x200) y etiquetadas, sobre palet de madera.				
Envasado	Congelado: bolsa plástica. Sin calibre				
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-FTFEC-SP.

Revisión 3 (07-11-2020)

Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: José Pablo Medina

FICHA TÉCNICA FILETE TRUCHA ARCOIRIS "E" CONGELADO

	ECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE DE TRUCHA ARCOÍRIS CONGELADO "E"
Denominación comercial	Trucha Arcoíris
Comercial	Etiqueta ejemplo:
	PAIS DE CALBRE: ZONA DE CRIA MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE CRIA DE CRIA
	CRIGEN: S/C Y SACRIFICIO: ESPANA CODEO SÁLFA: LOJA-GRANADA MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: FILETEADO
	PRODUCTO: NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS
	Valor Energético Valor Nutricional por 190 gr: 513.60 kjul Grasas: 4.55 g Hidratos de carbono: 0.0 Proteínes: Sal: 122.87 koel esturadas: 0.81 g de locades Azúcares 0.0 g 20.48 g 0,15 g
	MEGA: ES181220050351 GGN: 4052852651400 GTN-14:18437007415534
	DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO EXPEDIDOR:
	TRAZABILIDAD: 06MAR19ZAR CONSERVAR PROPRIOR PRODUCTION OF THE SALEASE CA. Proprior P
	PESO NETO SIN ESCUPRIR PESO ESCURADO ES 4.5 kg 12.346/GP
	FECHA DE FECHA FECHA CE
	SACRIFICIO: ENVASADO: CADUCIDAD: TFN0:958323783
	19/08/20 19/08/20 19/02/22 oncomplete and the complete and the com
	MODO EMPLEO: Se puede porecumir CRUDO O COCRNADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC)
	(07) 1040300F4 98844 (10)-02203084F1\42241
	Valores Energéticos y Nutricionales por 100g de producto
	Valor 513.60 KJ
	Energético 122.87 Kcal
	Grasa: 4.55 gr
Información	De cuales saturadas: 0.81 gr
Información nutricional	Hidratos de carbono:
	De los cuales 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 crudo o cocinado (Frito, Plancha, Asado, etc.)
	Filete
Vida Util	Congelado (meses)



D-FTFEC-SP.

Revisión 3 (07-11-2020)

Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: José Pablo Medina

FICHA TÉCNICA FILETE TRUCHA ARCOIRIS "E" CONGELADO

ESPEC	IFICACIÓN TÉCNICA: FILETE DE T	RUCHA ARCOÍRIS	CONGELADO "E"		
Denominación comercial	Trucha Arcoíris				
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 envasado (2 dígitos)				
	Característica	Característica Observaciones			
	Aspecto externo	Aspecto externo Pigmentación de la piel sui generis, mucosidad normal, Brillante.			
Características sensoriales	Olor	A pescado fresc	0		
	Color músculo	Asalmonado			
	Textura	Firme, sin signos	s que indique pérdida		
	Parásitos visibles	Ausencia			
Información Alérgenos	Pescado ©	. 6.			
Información OMGs	No se usan OMGs				
	<u>Parámetro</u>		<u>Valor</u>		
	рН		6.2-6.6		
Características Físico-Químicas	Metales pesados, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 396/2005)		Niveles admisibles		
risico-Quimicas	Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)		Ausencia		
	Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)		Ausencia		
	Valor k	01	60% aprox		
	Hipoxantina NBVT	-	3 nmol/g < 25 de nitrogeno/100 g		
	Potecial Redox		Positivo		
Características microbiológicas	Unidades	1/2			
(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)	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				



D-FTFMC-SP

Revisión 0 (07-11-2020)

Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: José Pablo Medina

FICHA TÉCNICA FILETE MARIPOSA TRUCHA ARCOIRIS CONGELADO

Especiei	CACIÓN TÉCNICA: FILETE MARIPOSA DE TRUCHA ARCOÍRIS CONGELADO
Denominación	Trucha Arcoíris
comercial	
Nombre científico	Oncorhynchus mykiss
Familia	Salmónidos
Origen	España
Forma de obtención	Acuicultura / De cría
Forma de presentación	Fileteada 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

Revisión 0 (07-11-2020)

Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: José Pablo Medina

FICHA TÉCNICA FILETE MARIPOSA TRUCHA ARCOIRIS CONGELADO

Trucha Arcoiris PAIS DE CALIBRE: CO-500 gr CH-200-500 g		FICACIÓN TÉCNICA: FILETE MARIPOSA DE TRUCHA ARCOÍRIS CONGELADO			
PAIS DE CALIBRIE: 200-500 gr Y SACRIFICIO: ESPANA CONSOS 9-LIVE SACRIFICADO DE PRODUCCIÓN: DE CRA MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: FILETEADO NO MERE CIENTIFICO: ONCORPHYNCHUS MYKISS NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS Valor Nutricional por 100 gr: 128.85; 4.55 gr Hicrards de carbono: 201 gr Proteínas: Sal: 201 gr Peso Neto 301 gr	Denominación comercial	Trucha Arcoíris			
PAIS DE CALIBRIE: 200-500 gr ESPANA COMOS DE CRIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA DE CRIA MODO DE PRESENTACION COMERCIA: FILETEADO PRODUCTO: NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS Valor Nutricional por 100 gr: GRBBS: 4.55 gl Hidratos de carbono: 0.0 gl Proteinas: Sal: 20.48 gr Sal 0.15 gr PESO NETO SIN ESCUPHIR PESO SOLUCIONAD: PRODUCTO CONGELARO PESCHA DE SCONBELAR BIN REPRESENTACION: COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS Valor Nutricional POR 100 gr: GRBBS: 4.55 gl Hidratos de carbono: 0.0 gl Proteinas: Sal: 20.48 gr PESO NETO SIN ESCUPHIR PESO SOLUCIONAD: PRODUCTO CONGELARO PESCHA DE SCONBELAR BIN REPRESENTACION: Um vez descongulata, NO VOLUERA CONSELAR BIN ESPECIAL DE SECONBELAR BIN REPRESENTACION: CONCRELAR PRODUCTO CONGELAR BIN REPRESENTACION: CONCRELAR PRODUCTO CONGELAR BIN REPRESENTACION: Um vez descongulata, NO VOLUERA CONSELAR BIN REPRESENTACION: CONCRELAR PRODUCTO CONGELAR PRODUCTO CONGELAR PRODUCTO CONGELAR BIN REPRESENTACION: Um vez descongulata, NO VOLUERA CONSELAR BIN REPRESENTACION: Um vez descongulata, NO VOLUERA CONSELAR BIN REPRESENTACION: CONCRELAR PRODUCTO CONGELAR		Etiqueta ciemple:			
PRODUCTO: NOMBRE CIENTIFICO: ONCORMYNCHUS MYKISS THUCHA ARCOIRIS Valor Nutricional Por 100 gr: S13.60 kjul 122.67 kcal saturadas: 0.81 gr Hidratos de carbono: 0.0 g Proteínas Saluradas: 0.81 gr Hidratos de carbono: 0.0 gr Proteínas Saluradas: 0.81 gr Hidratos de carbono: 0.0 gr Proteínas Saluradas: 0.81 gr Hidratos de Carbono: 0.0 gr Proteínas Saluradas: 0.81 gr Hidratos de Carbono: 0.0 gr Proteínas Saluradas: 0.81 gr Hidratos de Carbono: 0.0 gr Proteínas Saluradas: 0.81 gr Hidratos de Carbono: 0.0 gr Proteínas Saluradas: 0.81 gr Hidratos de Carbono: 0.0 gr Proteínas Saluradas: 0.81 gr Hidratos de Carbono: 0.0 gr Proteínas Saluradas: 0.81 gr Hidratos de Carbono: 0.0 gr Proteínas Saluradas: 0.81 gr Prote		PARO DE CALIBRE: ZONA DE CRIA MÉTODO DE PRODUCCIÓN:			
PRODUCTO: NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS NOMBRE COMERCIAL: THUCHA ARCOIRIS Willor Energético 513.60 kjul 122.87 kcal saturadas: 0,81 g de los cales Azúcares 0.0 g 20.48 g d licrator of the control of the con		ORIGEN: 200-500 gr Y SACRIFICIO: DE CRIA			
Valor Energético STA, 60 kiul 122.87 kcal Saturadas: 0.81 gl situación 122.87 kcal Saturadas: 0.81 gl Saturadas: 0.81 gr Saturadas: 0.81 gr Saturadas: 0.81 gr Saturadas: 0.81 gr Saturadas: 0.82 gr Saturadas: 0.82 gr Saturadas: 0.82 gr Saturadas: 0.82 gr Saturadas: 0.83 gr Saturadas: 0.84 gr Saturadas: 0.85 gr Saturadas: 0.		TRR COMERCIAL: FILETEADO			
Since Condiciones de conservación Since Condiciones de conservación Since Condiciones de conservación Since Congelado a temperaturas inferiores o iguales a -18 °C. Since Congelado a temperaturas inferiores o iguales a -18 °C. Since Congelado a temperaturas inferiores o iguales a -18 °C. Since Congelado no volver a congelar. Congelado no volver a congelaco no volver a congelaco no volver a congelaco no volver a congelaco no vol		PRODUCIO:			
PEGA: ES181220050351 GGN: 4052652651400 GTN-H:18437007415527 DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO TRAZABILIDAD: 22AGO19ZAR CONSERVAR LOTE: g-29420 <-18 ° C PESO NETO SIN ESCURRIR PESO ESCURRIDO 5 kg FECHA DE SACRIFICIO: ENVASADO: 20/10/20 20/10/20 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2: 20/04/2:		513.60 kjul Grasas: 4.55 g Hidratos de carbono: 0.0 g Proteinas: Sal:			
TRAZABILIDAD: 22AGO19ZAR CONSERVAR LOTE: g-29420 <-18 °C PESO NETO SIN ESCUPRIP PESO ESCURRIDO 5 kg		REGA: ES181220050351 GGN: 4052852651400 GTN-14:18437007415527			
TRAZABLIDAD: 22AGOT 32AT CONSERVAL LOTE: g-29420 <-18 9C 1380 CAPAIDO 14.5 kg 15.5 kg 15		DENOMINACION: PRODUCTO CONCELADO PECIFACTORIAS ANDALUZAS SA.			
PESO NETO SIN ESCUPRIR 5 kg FECHA DE SACRIFICIO: 20/10/20 20/10/20 20/10/20 20/04/22 MODO EMPLEO: ENVASADO: 20/04/22 MODO EMPLEO: ENVASADO: 20/04/22 Walores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto Valor Energético Grasa: 4.55 gr De cuales saturadas: 0.81 gr Hidratos de carbono: De los cuales azúcares: 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.		TRAZABILIDAD: 22AGO19ZAHCONSERVAR			
Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto Valor Staturadas: Grasa: G		PESO NETO SIN ESCURPIRI PESO ESCURPIDO 5 kg 4.5 kg 12.345/GIP			
Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto Valor		\$ACRIFICIO: ENVASADO: CADUCIDAD: IFNO:998823783 20/10/20 20/10/20 20/04/22			
Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto Valor		MODO EMPLEO: Se puede consumir CRUDO O COCINADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC)			
Información nutricional Información		(61)16467007418637(10)g/8448088N8018ZAR			
Información nutricional Información nutricion		Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto			
Información nutricional Información nutricional Información nutricional Información nutricional Información 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.					
Información nutricional Saturadas: 0.81 gr		Grasa: 4.55 gr			
nutricional Hidratos de carbono: De los cuales azúcares: Proteínas Sal 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.	Información				
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.		Hidratos de carbono:			
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.		() () dr			
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.		Proteínas 20.48 gr			
Congelado a temperaturas interiores o iguales a -18 C. Modo de empleo Descongelar en refrigeración, una vez descongelado no volver a congelar.		Sal 0.15gr			
Modo de empleo Descongelar en refrigeración, una vez descongelado no volver a congelar.		Congelado a temperaturas inferiores o iguales a -18 °C.			



D-FTFMC-SP

Revisión 0 (07-11-2020)

Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: José Pablo Medina

FICHA TÉCNICA FILETE MARIPOSA TRUCHA ARCOIRIS CONGELADO

Trucha Arcoíris				
Truchia / truchia				
	Filete			
Congelado (meses)	18			
Año lote proveedor trucha (2 dígit Lote: Instalación cría (1 letra)	gitos) + Mes lote proveedor trucha (3 letras) + os) + Origen/proveedor trucha (3-4 letras) - día envasado Juliano (3 dígitos) + año			
, ,	Observaciones			
Aspecto externo	Pigmentación de la piel sui generis, mucosidad normal, Brillante.			
Olor	A pescado fresco			
Color músculo	Asa <mark>lmonado</mark>			
Textura	Firme, sin signos que indique pérdida			
Parásitos	- 0"			
VISIBLES	Ausencia			
Pescado S	100			
No se usan OMGs	/ 19/			
10/20/				
	<u>Valor</u> 6.2-6.6			
Metales pesados, dioxinas y fura (Reglamento 629/2008), y plaguici	nos Niveles admisibles			
Sustancias farmacológicament				
(Reglamento CE 2377/90 y sus				
Valor k	60% aprox			
Hipoxantina NRVT	3 nmol/g < 25 de nitrogeno/100 g			
Potencial Redox	Positivo			
Unidades				
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				
	Nº Día lote proveedor trucha (2 día Año lote proveedor trucha (2 dígito Lote: Instalación cría (1 letra) envasado (2 dígitos) Característica Aspecto externo Olor Color músculo Textura Parásitos visibles Pescado No se usan OMGs Parámetro pH Metales pesados, dioxinas 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 Hipoxantina NBVT Potencial Redox Unidades Recuento total aerobios Enterobacterias: max. Staphilococcus. aureus			



D-FTFUC-SP

Revisión 0 (07-11-2020)

Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: José Pablo Medina

FICHA TÉCNICA FILETE UNITARIO TRUCHA ARCOIRIS CONGELADO

AND	CONCLADO					
	SPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE UNITARIO DE TRUCHA ARCOÍRIS CONGELADO					
	SPECIFICACION TECNICA: FILETE UNITARIO DE TRUCHA ARCOIRIS CONGELADO					
Denominación comercial	Trucha Arcoíris					
Nombre científic	Oncorhynchus mykiss					
Familia	Salmónidos					
Origen	España					
Forma de obteno						
Forma de presentación	Fileteada Congelada					
Marca comercial	Piscifactorías Andaluzas S.A.					
Formato de comercialización						
	Congelado: bolsa plástica. Calibre: 200-400 g					
Envasado						



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.

Etiquetado



D-FTFUC-SP

Revisión 0 (07-11-2020)

Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: José Pablo Medina

FICHA TÉCNICA FILETE UNITARIO TRUCHA ARCOIRIS CONGELADO

	FICACIÓN TÉCNICA: FILETE UNITARIO DE TRUCHA ARCOÍRIS CONGELADO
Denominación comercial	Trucha Arcoíris
	Etiqueta ejemplo: PAIS DE CALIBRE: ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: DE CRIA CRIGEN: 200-400 gr Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA CÓDIGO SÁLPA: TRR PRODUCTO: NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS NOMBRE COMERCIAL: THUCHA ARCOIRIS Valor Energético 513.60 kjul 122.87 kcal saturatas: 0,81 g de los cueles Azúcares 0.0 g Proteinas; Sal: 20.48 g 0,16 g REGA: ES181220050351 GGM: 4052652651400 GTN-14:18437007415527 DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO TRAZABILIDAD: 22AGO19ZAR CONSERVAR LOTE: g-29420 <-18 °C FESO NETO SIN ESCURRIR PESO ESCURRIDO 5 kg 4.5 kg FECHA DE SACRIFICIO: ENVASADO: CADUCIDAD: 20/10/20 20/10/20 20/10/20 20/04/22 MODO EMPLEO: DESCONGELAR EN REPRIGERACIÓN. Um vez descongulada, NO VOLVER A CONSELAR Su puedo consumir CRUDO O CONADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC)
Información nutricional	Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto Valor 513.60 KJ 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 0.15gr
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 crudo o cocinado (Frito, Plancha, Asado, etc.)



D-FTFUC-SP

Revisión 0 (07-11-2020)

Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: José Pablo Medina

FICHA TÉCNICA FILETE UNITARIO TRUCHA ARCOIRIS CONGELADO

Denominación comercial	Trucha Arcoíris					
				Filete		
Vida Util		Congelado (meses)		18		
Trazabilidad	Año lote prove	edor trucha (2 dígi ción cría (1 letra	tos) + C	rigen/proveedor tru	or trucha (3 letras) + ucha (3-4 letras) o (3 dígitos) + año	
		Característica		Observaciones		
	JAMES	Aspecto externo		tación de la piel sui gen dad normal, Brillante.	eris,	
Características	7 - 6	Olor	A peso	ado fresco		
sensoriales		Color músculo	Asalm	onado		
	500/	Textura	Firme,	sin signos que indiqu	e	
		Parásitos visibles	Ausen	00		
Información Alérgenos	Pescado					
Información OMGs	No se usan ON	MGs		9/ Y		
	Parámetro pH		6.2-	<u>Valor</u> 6.2-6.6 Niveles admisibles		
	Metales pesados, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 396/2005)		Niveles ad	imisibles		
Características Físico-Químicas	Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)		Ause	ncia		
risico-Quillilcas	Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)		Ause	ncia		
		Valor k			60% aprox	
		Hipoxantina NBVT		3 nmol/g < 25 de nitrogeno/100 g		
	Pot	Potencial Redox		Posit		
Características						
microbiológicas (Criterios microbiológicos	Unidades					
definidos de acuerdo al Reglamento (CE) nº 2073/2005 y modificaciones CE posteriores. A criterio de nuestra empresa usamos como referencia los	UFC/gr	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				



D-FTTEVCSB-SP. FICHA TÉCNICA TRUCHA ACOIRIS EVISCERADA CONGELADA SIN BRANQUIAS

Revisión 1 (20-07-2017) Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: Pablo Medina Página 1 de 3

Denominación comercial	Trucha Arcoiris
Nombre científico	Oncorhynchus mykiss
Familia	Salmónidos
Origen	España
Forma de obtención	Acuicultura / De cría
Forma de presentación	Eviscerada Con Cabeza (C/C) Congelada
Marca comercial	Piscifactorías Andaluzas
	Producto congelado (5 kgs), colocado en bolsa plástica a granel y dentro de caja de cartón (375x256x170 mm) y etiquetada, sobre palet de madera.
Formato de comercialización	
Envasado	Congelado: bolsa de plástico. Calibres: 400-600 gr ; 500-1000 gr; 1000-1500 gr
Etiquetado	Conforme: Real Decreto 418/2015, de 29 de mayo, por el que se regula la primera ven de productos pesqueros. Reglamento (CE) 1224/2009 del consejo, de 20 de noviembre de 2009 por 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 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumido El código GTIN variará en función del producto y su peso.



D-FTTEVCSB-SP. FICHA TÉCNICA TRUCHA ACOIRIS EVISCERADA CONGELADA SIN BRANQUIAS

Revisión 1 (20-07-2017) Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: Pablo Medina Página 2 de 3

Denominación comercial	ACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA CONGELADA SIN BRANQUIAS Trucha Arcoiris
Comercial	PAIS DE CALIBRE: 200-300 gr conso s'ALFA' LOJA-GRANADA TRR PRODUCTO: NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS Valor Energético Grassa: 4.55 g Hidratos de carbono; 0.0 g Proteínas: Sal: 122.97 kcal saturadas: 0.81 g de los cuales Azúcares 0.0 g 20.48 g 0,15 g Rega: ES181220050350 GAN: 4052852651400 CTIN-14:18437007415404 DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO TRAZABILIDAD: 22MAR16PIS CONSERVAR LOTE: 1-19417 C-18 °C PESO NETO SIN ESCURRIR PESO ESCURRIDO 4.5 kg FECHA DE FECHA FECHA SACRIFICIO: ENVASADO: CADUCIDAD: 13/07/17 13/07/17 13/01/19 DESCONGELAR EN REPRIGERACIÓN. Uma vez discoongelede, NO VOLVER A CONGELAR SIN puede consumir GRUDO O COCIMADO (PLANCHA, FRITO, HORNO, ETC)
Información nutricional Condiciones de conservación	Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto Valor 513.60 KJ 122.87 Kcal Grasa: 4.55 gr De cuales saturadas: 0.81 gr Hidratos de carbono: De los cuales azúcares: 0.0 gr Fibra 0.0 gr Proteinas 20.48 gr Sal 0.15gr 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 crudo o cocinado (Frito, Plancha, Asado, etc.)



D-FTTEVCSB-SP. FICHA TÉCNICA TRUCHA ACOIRIS EVISCERADA CONGELADA SIN BRANQUIAS

Revisión 1 (20-07-2017) Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: Pablo Medina Página 3 de 3

	CIÓN TÉCNICA: T	RUCHA ARCOÍRIS EVISC	ERAD	A CONGELADA SIN BRANQUIAS	
Denominación comercial	Trucha Arco	piris		I	
				Eviscerada	
Principio de vida		Congela		18	
	NO Día lata r	(meses		+ Mes lote proveedor trucha (3	
Trazabilidad	+ Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Origen/proveedor trucha Lote: Instalación cría (1 letra) – día envasado Juliano (3 dígitos) envasado (2 dígitos)				
		Característica		Observaciones	
C. V.	NES!	005		tación de la piel sui generis, dad normal, ojos prominentes. e.	
Características sensoriales		Olor	A pesca	ado fresco	
	100	Color músculo	Asalmo	nado	
	1	Textura	Firme.	88	
		/ 9			
Información	Pescado	Parásitos visibles	Ausenc	la	
Alérgenos	1 000440	VIII I	. 6	50	
Información OMGs	No se usan	OMGs	.00	1	
	<u>Parámetro</u>			<u>Valor</u>	
	pH Metales pesados, benzo(a)pirenos,			6.2-6.6 Niveles admisibles	
	dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 396/2005)			Wiveles duffisibles	
	Sustancias farmacológicamente			Ausencia	
Características	activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)				
Físico-Químicas	Residuos medicamentos veterinarios			Ausencia	
	(Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)				
		Valor k	60% aprox		
	- 400	Hipoxantina	3 nmol/g		
	- 40	NBVT Potecial Redox	< 25 de nitrógeno/100 g Positivo		
	Índice	Índice de refracción del ojo		Bajo	
Características					
microbiológicas (Criterios microbiológicos	Unidades				
definidos de acuerdo al	Officiaces	Recuento total aerobios	mocáfil	os: may 1y 10 ⁶	
Reglamento (CE) nº 2073/2005 y		Enterobacterias: max. 1)		us. IIIdX. IX IU	
modificaciones CE	UFC/gr			v 10 ²	
posteriores. A criterio de nuestra empresa usamos	Of C/gi	Staphilococcus. aureus:			
como referencia los límites microbiológicos de		Salmonella-Shigella: AU			
la Orden de 2 de Agosto		Listeria monocytógenes: AUSENCIA/25 gr			



D-FTTEVC-SP

FICHA TÉCNICA TRUCHA ACOIRIS EVISCERADA CONGELADA

Revisión 5 (11-11-2020)

	CIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA CONGELADA
Denominación comercial	Trucha Arcoíris
Nombre científico	Oncorhynchus mykiss
Familia	Salmónidos
Origen	España
Forma de obtención	Acuicultura / De cría
Forma de presentación	Eviscerada Con Cabeza (C/C) 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 (375x256x170 mm) y etiquetada, sobre palet de madera.
Envasado	Congelado: bolsa de plástico. Calibres: 200-300 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-FTTEVC-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ACOIRIS EVISCERADA CONGELADA

Revisión 5 (11-11-2020)

Denominación comercial	Trucha Arcoíris Trucha Arcoíris				
	PAIS DE CALIBRE: ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: DE CRIA MCDO DE PRESENTACION COMERCIAL: EVISCERADA C/C PRODUCTO: NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS NOMBRE COMERCIAL: THUCHA ARCOIRIS Valor Nutricional por 100 gr: 513.60 kjul Grasas: 4.55 g Hidraica de carbono: 0.0 g Proteínas: Sel: de la carbono: 0.0 g Proteínas: 0.0 g Proteí				
	122.87 kggl seturadas: 0.81 g de la cuela Azúcares 0.0 g 20.48 g 0.15 g RECA: E8181220050351 GGN: 4062662861400 GTN-14:18437007416404 DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO EXPEDIDOR:				
	TRAZABILIDAD: 22AGO19ZAR CONSERVAR LOTE: 928420 <-18 °C FESO NETO SIN ESCURRIR PESO ESCURRIDO 5 kg				
	20/10/20 20/10/20 20/04//22 PROTECTION OF THE PR				
	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				
Información nutricional	Hidratos de carbono:				
	De los cuales azúcares: 0.0 gr				
	Proteinas 20.48 gr				
Condiciones de	Sal 0.15gr				
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 crudo o cocinado (Frito, Plancha, Asado, etc.)				
Principio de vida	Eviscerada				
	Congelado 18				



D-FTTEVC-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ACOIRIS EVISCERADA CONGELADA

Revisión 5 (11-11-2020)

<u>Elaboración</u>: *Mª del Valle Peláez* <u>Revisión</u>: *Pablo Medina*

Denominación	Trucha Arcoír	is			
Trazabilidad	Nº Día lote proveedor trucha (2 dígitos) + Mes lote proveedor trucha (3 letra + Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Origen/proveedor trucha (3-4 letra Lote : Instalación cría (1 letra) – día envasado Juliano (3 dígitos) + año envasado (2 dígitos)				
	Característica		Diameter	Observaciones	
	mucosi		mucosid	ntación de la piel sui generis, dad normal, ojos prominentes, ias rojizas. Brillante.	
Características sensoriales	Olor A pesc			do fresco	
		Color músculo	Asalmor	nado	
		Textura	Firme.		
	P	arásitos visibles	Ausenci	a	
Información Alérgenos	Pescado S	1			
Información OMGs	No se usan C	MGs	9	(3)	
	<u>Parámetro</u>			<u>Valor</u>	
	pH			6.2-6.6	
	Metales pesados, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaguicidas			Niveles admisibles	
	(Reglamento 396/2005)				
		s farmacológicam		Ausencia	
Características	activas (Reglamento CE 37/2010 y sus				
Físico-Químicas	modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios			Ausencia	
	(Reglamento CE 2377/90 y sus				
	modificaciones) Valor k			60% aprox	
		Hipoxantina		3 nmol/g	
		NBVT		< 25 de nitrógeno/100 g	
		Potecial Redox		Positivo	
Características	Indice	de refracción del c	ojo	Вајо	
microbiológicas (Criterios microbiológicos	Unidades		126		
definidos de acuerdo al Reglamento (CE) nº 2073/2005 y	Recuento total aerobios mesófilo			s: max. 1x 10 ⁶	
modificaciones CE posteriores. A criterio de	UFC/gr Enterobacterias: max. 1x 10 ³				
nuestra empresa usamos	J. 5, 9,	Staphilococcus. aure	eus: max. 1x	10 ²	
como referencia los		Salmonella: AUSEN	CIA / 25 gr		
límites microbiológicos de la Orden de 2 de Agosto de 1991 para los productos de la pesca)		Listeria monocytoge	nes: AUSEN	CIA/25 gr	



D-FTTEVEC-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOIRIS EVISCERADA CONGELADA "E"

Revisión 4 (12-11-2020)

<u>Elaboración:</u> Mª del Valle Peláez <u>Revisión:</u> Pablo Medina

Danaminación	FICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA CONGELADA "E"
Denominación comercial	Trucha Arcoíris
Nombre científico	Oncorhynchus mykiss
Familia	Salmónidos
Origen	España
Forma de obtención	Acuicultura / De cría
Forma de presentación	Eviscerada Con Cabeza (C/C) Congelada
Marca comercial	Piscifactorías Andaluzas
Formato de comercialización	Producto congelado (5kg, 15 kg y 16 Kg) colocado a granel en bolsas plásticas y en cajas de cartón (medidas de cajas en mm: 375x256x170 y 600x400x200) y etiquetadas, sobre palet de madera.
do	Congelado: bolsa de plástico. Sin Calibre
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.

de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

El código GTIN variará en función del producto y su peso.

STREET ORIAS

D-FTTEVEC-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOIRIS EVISCERADA CONGELADA "E"

Revisión 4 (12-11-2020)

Denominación comercial	Trucha Arcoíris					
	Etiqueta Ejemplo:					
	PAIS DE CALIBRE: ZONA DE CRIA MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRIA Y SACRIFICIO: MODO DE PRESENTACION					
	TRR COMERCIAL: EVISCERADA CA					
	PRODUCTO: NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKIS: NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS					
	Valor Energético Valor Nutricional por 100 gr: 513.60 kjul Grasas: 4.55 g Hidratos de carbono: 0.0 (Proteinas: Sal: 122.67 kgal sanuradas: 0.81 g) de los custos Azúcaras 0.0 g 20.48 g 0,15;					
	REGA: ES181220050351 ROM: 4052852651400 RTR-14 18437007415439					
	DENOMINACIÓN: PRODUCTO CONGELADO EXPEDIDOR: PROCIPIOS ANDALIZAS S TRAZABELIDAD: OGMAR19ZAR CONSERVAR					
	LOTE: g-23220 <-18 °C 1800-Loja-Granada					
	PESO NETO SIN ESCURRIR PESO ESCURRIDO 5 kg 4.5 kg 56					
	FECHA DE FECHA FECHA (12.345/GR)					
	8ACRIFICIO: ENVASADO: GADUCIDAD: THIO:958929783 (19/08/20 19/08/20 19/02/22 THIO:958929783 (19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 19/08/20 1					
	(24) 14-47-037-411-4-# (10)					
	Valores Energéticos y Nutricionales por 100 g de producto					
	Valor Energético 513.60 KJ 122.87 Kcal					
Información	Grasa: 4.55 gr De cuales saturadas: 0.81 gr					
nutricional	Hidratos de 0.0 gr carbono: De los cuales					
	azúcares: 0.0 gr					
	Proteínas 20.48 gr					
	Sal 0.15 gr					
Condiciones de conservación	Congelado a temperaturas inferiores o iguales a -18 °C					
	Descongelar en refrigeración, una vez descongelado no volver a congela Ya descongelado consumir crudo o cocinado (Frito, Plancha, Asado, etc					



D-FTTEVEC-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOIRIS EVISCERADA CONGELADA "E"

Revisión 4 (12-11-2020)

Denominación comercial	Trucha Arcoíris				
	Ev			Eviscerada	
Principio de vida		Congelado (meses)			
Trazabilidad	+ Año lote prov Lote: Instalaci	Nº Día lote proveedor trucha (2 dígitos) + Mes lote proveedor trucha + Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Origen/proveedor trucha Lote: Instalación cría (1 letra) – día envasado Juliano (3 dígitos) envasado (2 dígitos)			
	Car	Característica			
	Asp	ecto externo	ntación de la piel sui gel idad normal, ojos promi uias rojizas. Brillante.		
Características sensoriales	1	Olor	A peso	cado fresco	
	Col	or músculo	Asalm	onado	
	1	Textura	Firme,	sin signos que indique p	pérdida
	Pará	sitos visibles	Ausen	cia	
Información Alérgenos	Pescado 💿		1 10		
Información OMGs	No se usan ON	//Gs	100	/	
		Parámetro			r
		рН	31	<u>Valo</u> 6.2-6.	
	Metales pesados, benzo(a)pirenos, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 396/2005)				
Características	Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)			Ausen	cia
Físico-Químicas	Residuos med (Reglamen	Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus			cia
	mc	odificaciones) Valor k		60% ap	rox
	A H	Hipoxantina			l/g
		NBVT	10	<25 de nitróg	
		Potecial Redox Índice de refracción del ojo		Positi ^o Bajo	
	maioe de	, i sirussioni de	. 0,0	Bajo	
Características					
microbiológicas (Criterios microbiológicos	Unidades				
	Recuento total aerobios mesófil			sófilos: max. 1x 10 ⁶	
definidos de acuerdo al Reglamento (CE) nº				3	
definidos de acuerdo al Reglamento (CE) nº 2073/2005 y modificaciones CE	1	Enterobacterias: r	max. 1x 10		
definidos de acuerdo al Reglamento (CE) nº 2073/2005 y modificaciones CE posteriores. A criterio de	LIFC/g	Enterobacterias: r Staphilococcus. a			
definidos de acuerdo al Reglamento (CE) nº 2073/2005 y modificaciones CE	UFC/g		<i>ureus</i> : max ENCIA / 25	c. 1x 10 ² gr	



D-FTTEVEC-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOIRIS EVISCERADA CONGELADA "E" Revisión 4 (12-11-2020)

