

D-FTFF-SP. FICHA TÉCNICA FILETE DE TRUCHA FRESCO

Revisión 3 (11-11-2020)

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE 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 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, 53x33x10.5), sobre palet de madera. Añadido de 2 kg de hielo seco.	
	Envasado	Caja EPS 40x30x10 ó 53x33x10.5 y bolsa de plástico. Calibre filete: 150-300 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-FTFF-SP. FICHA TÉCNICA FILETE DE TRUCHA FRESCO

Revisión 3 (11-11-2020)

	Denominación comercial	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: FILETE DE TRUCHA ARCOÍRIS FRESCO Trucha Arcoíris					
	Comerciai	Etiqueta Ejemplo:					
		1					
		FSPANA COORD SAIN: LOJA-GRANADA MODO DE PRESENTACION					
		TRR COMERCIAL FILETEADO PRODUCTO: NOMBRE CIENTIFICO: DISCORHYNCHUS MYKISS					
		NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCORIS					
		Valor Energético Valor Nutricional por 100 gr: 513.60 kjul Grases: 4.55 g Hidrards de carbono: 0.0 g Proteinas: 9e/: 122.67 kgal saturadas: 0.81 g de les cares Anúceres c.0 g 20.48 g 0,16 g					
		MSGA: E9181220050350 PSM: 4052852951400 PTM-4:18437007415329					
		DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO EXPEDIDOR: PROGREGORAS ANDALIZAS S.A. TRAZABILIDAD: OLD DIOLOTA D. PESO NETO PORTO PROSENTA ANDALIZAS S.A.					
		LOTE: F-31620 S Kg					
		CONSERVAR ENTRE OQ - 50 C					
		FECHA DE FECHA FECHA SACRIFICIO: ENVASADO: CADUCIDAD:					
		11/11/20 11/11/20 16/11/20 TRID:\$55323783					
		Q21311FERTYJYS-11998 (***)-PS-18591 K-C1824H					
		Valores Energéticos y Nutricionales por 100 gr de producto					
	Información nutricional	Valor 513.60 KJ					
		Energético 122.87 Kcal Grasa: 4.55 gr					
		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 conservación	Refrigerado entre 0º y 5ºC, sin perder la cadena de frío					
	Modo de empleo	Crudo o Cocinado (Plancha, frito, horno, etc.)					
	Vida Útil	Filete					
	viua Utii	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) Lote : Instalación cría (1 letra) – día envasado Juliano (3 dígitos) + año envasado (2 dígitos)					



D-FTFF-SP. FICHA TÉCNICA FILETE DE TRUCHA FRESCO

Revisión 3 (11-11-2020)

Denominación comercial	Trucha Arcoíris		
Características sensoriales	Característica Aspecto externo Olor Color músculo Textura Parásitos	Pigmer generis Brillant A pesc Asalmo	ado fresco onado sin signos que indique
Información	visibles	Ausend	sia
Alérgenos	Pescado 🐸		
Información OMGs	No se usan OMGs	le el	16.0
	Parámetro		<u>Valor</u>
	pH	000	6.2-6.6
	Metales pesados, 3dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 396/2005)		Niveles admisibles
Características Físico-Químicas	Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)		Ausencia
. 10100 44000	Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)		Ausencia
	Valor k		60% aprox
	Hipoxantina		3 nmol/g
	NBVT		< 25 de nitrógeno/100 g
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	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		
productos de la pesca)	A	V	OF



D-FTTENB-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ASALMONADA ENTERA A GRANELL (BINS)

Revisión 4 (05-10-2020)

<u>Elaborado por</u>: *Mª del Valle Peláez* <u>Revisado por</u>: *José Pablo Medina*

Espec	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS ENTERA FRESCA A GRANEL				
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	PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.A.				
	Entera en tinas (400 kg) – Contenedor isotermo SAEPLAST C680 añadiendo 75-100 L agua y 75-100 kg hielo en escamas (según época del año).				

Formato de comercialización





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

Etiqueta Ejemplo:

ZONA CRIA Y SACRIFICIO: Alfamas-Lleida	PRIMER EXPEDIDOR / CENTRO EXPEDICIÓN: Piscifactoría Santana S.L. DOMICILIO: Camí del sot s/n Alfarras (Lleida) REGA:ES250130034066 GGN:4056186654014 MODO DE PRESENTACION O TRATAMIENTO: Entera a granel	
PAIS DE ORIGEN/EXPEDIDOR:		
DENOMINACIÓN COMERCIAL: Trucha asalmonada		
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA: Oncorhynchus mykiss	METODO PRODUCCIÓN: Acuicultura	CALIBRE: 400-600 gr
PESO NETO APROXIMADO (Kgs): 350 kg.	LOTE: L 2602O 01DIC19ZAR FECHA DE CADUCIDAD : 21-sep20	
FECHA DE SACRIFICIO: 16-sep20		
	TENER ENTRE 0-5 ° C	



D-FTTENB-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ASALMONADA ENTERA A GRANELL (BINS)

Revisión 4 (05-10-2020)

Elaborado por: Mª del Valle Peláez Revisado por: José Pablo Medina

	CIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS E	NTERA FRESCA A GRANEL			
Denominación comercial	Trucha Arcoíris				
0011101 0101	por 100g de producto				
Información	Valor Energético Grasa:	4.55 g			
nutricional	De las cuale saturadas:				
	Hidratos de carbono:				
	De los cuale azúcares:	0.0 g			
	Proteínas	20.48 g			
	Sal	0.15 g			
Condiciones de conservación	En hielo, refrigerado entre 0º y 5ºC, sin perder la cadena de frío				
Modo de empleo	Crudo o Cocinado (Plancha, frito, horno, etc)				
Principio de vida		Entera			
	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)				
Trazabilidad	Lote: Instalación cría (1 letra) – día envasado Juliano (3 dígitos) + año envasado (2 dígitos)				
	Característica	Observaciones			
	Aspecto externo	Pigmentación de la piel sui generis, mucosidad normal, ojos prominentes, branquias rojizas. Brillante.			
Características sensoriales	Olor	A pescado fresco			
	Textura	Firme, sin signos que indique pérdida			
	Parásitos visibles	Ausencia			
Información Alérgenos	Pescado ©				
Información OMGs	No se usan OMGs				



D-FTTENB-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ASALMONADA ENTERA A GRANELL (BINS)

Revisión 4 (05-10-2020)

Elaborado por: Mª del Valle Peláez Revisado por: José Pablo Medina

Denominación comercial	Trucha Arc	oíris	
	Metales n	Parámetro pH esados, dioxinas y furanos	<u>Valor</u> 6.2-6.6 Niveles admisibles
	(Reglamer	nto 629/2008), y plaguicidas eglamento 396/2005)	Hiveles aumisibles
Características		cias farmacológicamente eglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)	Ausencia
Físico-Químicas	Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)		Ausencia
		Valor k	60% aprox
	3/4	Hipoxantina	3 nmol/g
		NBVT	<25 de nitrógeno/100 g
		Potecial Redox	Positivo
	Indic	e de refracción del ojo	Bajo
Características microbiológicas	Unidades		
(Criterios microbiológicos definidos de acuerdo al Reglamento (CE) nº		Recuento total aerobios mes	ófilos: max. 1x 10 ⁶
2073/2005 y modificaciones CE		Enterobacterias: max. 1x 10 ³	
posteriores. A criterio de nuestra empresa usamos	UFC/g	Staphilococcus aureus: max	. 1x 10 ²
como referencia los límites microbiológicos de la Orden de 2 de Agosto		Salmonella: AUSENCIA / 25	gr
		Listeria monocytogenes: AUS	DENIOLA (OF



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

Revisión 4 (11-11-2020)

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, 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 2 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)

Denominación comercial	Trucha Arcoíris					
	Etiqueta ejemplo:					
	BALBING CALIBRE: ZONA DE DRIA MÉTODO DE PRODUCCIÓN:					
	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 PESONETO PARCETE IN STATEMENTO SALES AND LIDER BA					
	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	Valor 513.60 KJ					
	Energético 122.87 Kcal					
	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	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)

Denominación comercial	Trucha Arcoíris		
	Característica	O	bservaciones
Características	Aspecto externo	mucosidad no	n de la piel sui generis, ormal, ojos prominentes, izas. Brillante.
sensoriales	Olor	A pescado fre	esco
	Textura	Firme, sin sig	nos que indique pérdida
	Parásitos visibles	Ausencia	
nformación Alérgenos	Pescado 🚭		
Información OMGs	No se usan OMGs	9 00 0	
	<u>Parámetro</u>		<u>Valor</u>
	pH	0,0	6.2-6.6
	Metales pesados, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 396/2005)		Niveles admisibles
	Sustancias farmacológicamente activas		Ausencia
Características	(Reglamento CE 37/2010 y sus		V
Saracteristicas Físico-Químicas	modificaciones) Residuos medicamentos veterinarios		Augeneia
isico-guiilicas	(Reglamento CE 2377/90 y sus		Ausencia
	modificaciones) Valor k		C00/ const
	Hipoxantina		60% aprox 3 nmol/gr
	NBVT		< 25 de nitrógeno/100 gr
	Potencial Redox		Positivo
	Índice de refracción del ojo		Вајо
Características microbiológicas	Unidades	\	
(Criterios microbiológicos	Official		
definidos de acuerdo al	Recuento total aero	obios mesófilos: ma	ax. 1x 10 ⁶
Reglamento (CE) nº 2073/2005 y	Enterobacterias: max. 1x 10 ³		
modificaciones CE UFC/g			
posteriores. A criterio de	Staphilococcus. aureus: max. 1x 10 ⁻²		
nuestra empresa usamos como referencia los	Salmonella: AUSENCIA / 25 gr		
ímites microbiológicos de	Listeria monocytogenes: AUSENCIA/25 gr		
a Orden de 2 de Agosto de 1991 para los			
productos de la pesca)			
productos de la pesca)	ΔΙ	NI	



D-FTTEVF-SP.FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOIRIS EVISCERADA FRESCA

Revisión 4 (13-11-20)

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA			
	Denominación Trucha Arcoíris			
	comercial			
	Nombre científico	Oncorhynchus mykiss		
	Familia	Salmónidos		
	Origen	España		
	Forma de obtención	Acuicultura / De cría		
	Forma de presentación	Eviscerada Fresca con cabeza (C/C) fresca		
	Marca comercial	Piscifactorías Andaluzas S.A.		
	Formato de comercialización	Producto fresco, pesos de 3-5-6-10 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 eviscerada: 200-500g / 300-700g		
	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-FTTEVF-SP.FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOIRIS EVISCERADA FRESCA

Revisión 4 (13-11-20)

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

		ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA				
	Denominación comercial	Trucha Arcoíris				
		Etiqueta Ejemplo: PAIS DE CALIBRE: ZOMA DE DRIA OFIGEN: 800-700 g Y SACRIFICIO: DE CRIA. MODO DE PRESENTACION DE CRIA. MODO DE PRESENTACION DOMERCIAL: EVIBLOR NATURAL DE COMERCIAL: TRUCHA ARCOBRIS Valor Nutritollonal por 100 gr: Va				
	Información nutricional	Valores Energéticos y Nutricionales por 100 gr 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	Refrigerado entre 0º y 5ºC, sin perder la cadena de frío				
	Modo de empleo	Crudo o Cocinado (Plancha, frito, horno, etc.)				
	Vida Útil	Eviscerada Fresco (días) 7				
	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)				



D-FTTEVF-SP.FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOIRIS EVISCERADA FRESCA

Revisión 4 (13-11-20)

	Denominación	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA				
	comercial	Trucha Arcoíris				
	Características sensoriales	Aspecto externo Pigmentación d		e la piel sui generis, mal, ojos prominentes, as. Brillante.		
		Olor Color músculo	A pescado fresco Asalmonado			
		Textura	Firme, sin signos que indique pérdida			
		Parásitos visibles	Ausencia			
	Información Alérgenos	Pescado S				
	Información OMGs	No se usan OMGs	0 3,70			
		Parámetro pH		<u>Valor</u> 6.2-6.6		
		Metales pesados, dioxii (Reglamento 629/2008), y plagi 396/2005)	Niveles admisibles			
	Características Físico-Químicas	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 3 nmol/g			
		Hipoxantina NBVT		< 25 de nitrógeno/100 g		
		Potencial Rec	lox	Positivo		
		Índice de refracción del ojo		Вајо		
	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 Recuento total a Enterobacterias Staphilococcus. Salmonella: AU Listeria monocy				



D-FTTEVM4-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOIRIS EVISCERADA FRESCA (MERCADONA)

Revisión 1 (13-11-20) Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: Pablo Medina Cea

Esi	PECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS EVISCERADA FRESCA				
Denominación	Trucha Arcoíris				
Comercial Nombre científico					
Familia	Oncorhynchus mykiss Salmónidos				
Origen España					
Forma de obtención	Acuicultura / De cría				
Forma de					
presentación	Eviscerada Con Cabeza (C/C) Fresca				
Marca comercial	Piscifactorías Andaluzas S.A.				
Formato de comercialización	Producto fresco, peso de 4 kg, colocado a granel en Cajas 612 Logifruit (600x400x120) con film plástico y lámina de papel parafinado, sobre Palet 81 Logifruit (800x1200), etiquetadas. Añadido de 5 kg de hielo seco.				
Envasado	Caja plegable 612 Logifruit 600x400x120, film plástico y lámina de papel parafinado. Calibre eviscerada fresca: 300g - + 2000g.				
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-FTTEVM4-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOIRIS EVISCERADA FRESCA (MERCADONA)

Revisión 1 (13-11-20) Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: Pablo Medina Cea

E	SPECIFICACIÓN TÉCNICA: T	RUCHA ARCOÍRIS E	VISCERADA FRESCA	<u> </u>			
Denominación comercial	Trucha Arcoíris						
	ESPAÑA LOJ	TOTALDO E ADATE	CALIBRE CÓDIO CALIBRE CÓDIO 100 gr- 2000 gr + T	90 S-ALFA: PESO NETO PEBO DOUIDO RR 4 Kg. VAR ENTRE 0º - 5º C			
	PRODUTO NOMBRE COMERCI NOVIE COMERCI MCDO PRESENTACION / TPATAME MCDO PRESENTACIAO / TRATAME EVISGERADA C/C	GIAL: TRUCHA ARCO AL: TRUTA ARCO ATO TRAZABILIDAD: 034 TO RASTREABLIDADE 034 LOTE: G-	IRIS MÉTODO DE MÉTODO DE MÉTODO DE CONTRO DE C	PRODUÇÃO DE CRIAÇÃO			
	GGN: 4052852851 400 STIRTHIN: 1 FECHA SACRIFICAD FRODUCCIÓN DATA SACRIFICO DE RIPODUÇÃO DATA 13/11/20	ECHA ENVASADO PEG	400 117 HA CADUCIDAD LEE VENCIMENTO 20/11/20 TENC: 96822	12.345/GR)			
	2(011-18-15/07)u7-149-00;1 1107) (92) 1(6ux) (system 13/02u2						
	Valores Energéticos y	Valor Valor Energético Grasa: De cuales	100g de producto 513.60 KJ 122.87 Kcal 4.55g				
Información nutricional		saturadas: Hidratos de carbono: De los cuales azúcares:	0.81g 0.0g 0.0g				
		Proteínas	20.48 g				
	1/2	Sal	0.15g				
Condiciones de conservación	Refrigerado entre 0º y 5ºC, sin perder la cadena de frío						
Modo de empleo	Crudo o Cocinado (Plancha, frito, horno, etc.)						
Principio de vida			Eviscerada				
		Fresco (días)	7				
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)						



D-FTTEVM4-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ARCOIRIS EVISCERADA FRESCA (MERCADONA)

Revisión 1 (13-11-20) Elaboración: Mª del Valle Peláez Revisión: Pablo Medina Cea

	PECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA	ARCOÍRIS E	VISCERADA FRESCA		
Denominación comercial	Trucha Arcoíris				
	externo mucosida		Observaciones ación de la piel sui generis, ad normal, ojos ates, branquias rojizas.		
Características sensoriales	Olor Color músculo	Olor A pescado fresco			
	Textura Parásitos visibles	pérdida Parásitos			
Información Alérgenos	Pescado 🚭	-	7 5 3		
Información OMGs	No se usan OMGs				
	<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		3 nmol/g < 25 de nitrógeno/100 g		
	Potecial Redox	01	Positivo		
Onmontoniation -	Índice de refracción del ojo		Вајо		
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				
de 1991 para los productos de la pesca)					