





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

Revisión 3 (15-11-19)
Elaboración: M^a del Valle Peláez
Revisión: Pablo Medina
Página 1 de 4

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOIRIS EVISGERADA	
Denominación comercial	Trucha Arcoiris
Nombre científico	<i>Oncorhynchus mykiss</i>
Familia	<i>Salmónidos</i>
Origen	España
Forma de obtención	Acuicultura / De cría
Forma de presentación	Evisgerada Fresca con cabeza (C/C) fresca
Marca comercial	Piscifactorías Andaluzas
Formato de comercialización	<p>Producto fresco, pesos de 3-5-6-16 kgs – dentro de caja EPS (medidas de cajas 40x30x10, 53x33x10.5, 60x40x19), con film plástico y añadido de 2 kgs de hielo seco. Sobre palet de madera..</p> 
Envasado	<p>Caja EPS 40x30x10 ó 53x33x10.5 ó 60x40x19 y film plástico. Calibre entera: 200-600 gr. / 800-2000 gr.</p> 
Etiquetado	<p>Conforme:</p> <p>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) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. El código GTIN variará en función del producto y su peso.</p>



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOIRIS EVISGERADA

Denominación comercial	Trucha Arcoiris																																												
	<p style="text-align: center;">Etiqueta Ejemplo:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA</td> <td style="width: 25%;">CALIBRE: 300-700 g CÓDIGO 9-ALFA: TRR</td> <td style="width: 25%;">ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA</td> <td style="width: 25%;">MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRIA</td> </tr> <tr> <td colspan="3">PRODUCTO:</td> <td>MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: EVISGERADA C/C</td> </tr> <tr> <td colspan="2">NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS</td> <td colspan="2">NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS</td> </tr> <tr> <td>Valor Energético 513.60 kJ 122.87 kcal</td> <td colspan="2">Valor Nutricional por 100 gr: Grasas: 4.55 g <small>de las cuales saturadas:</small> 0.81 g</td> <td>Hidratos de carbono: 0.0 g <small>de los cuales Azúcares:</small> 0.0 g</td> </tr> <tr> <td>REGA: ES181220050351</td> <td>GGN: 4052652651400</td> <td colspan="2">GTIN-14: 18437007415220</td> </tr> <tr> <td colspan="3">DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO</td> <td>EXPEDIDOR: PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.A. <small>Ctra. Antigua Sierra, 18-BLS-18 18191-Piñca Genil-Granada</small></td> </tr> <tr> <td colspan="2">TRAZABILIDAD: 10JUN18ZAR LOTE: G-31919</td> <td colspan="2">PESO NETO 5 kg</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">CONSERVAR ENTRE 0° - 5° C</td> </tr> <tr> <td>FECHA DE SACRIFICIO: 15/11/19</td> <td>FECHA ENVASADO: 15/11/19</td> <td colspan="2">FECHA CADUCIDAD: 22/11/19</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: right;">   TFNO: 958260525 genazar@piscifactoriasandaluzas.com </td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">  <small>(01)18437007415220 (10)G3191918JUN18ZAR</small> </td> </tr> </table>	PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA	CALIBRE: 300-700 g CÓDIGO 9-ALFA: TRR	ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA	MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRIA	PRODUCTO:			MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: EVISGERADA C/C	NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS		NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS		Valor Energético 513.60 kJ 122.87 kcal	Valor Nutricional por 100 gr: Grasas: 4.55 g <small>de las cuales saturadas:</small> 0.81 g		Hidratos de carbono: 0.0 g <small>de los cuales Azúcares:</small> 0.0 g	REGA: ES181220050351	GGN: 4052652651400	GTIN-14: 18437007415220		DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO			EXPEDIDOR: PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.A. <small>Ctra. Antigua Sierra, 18-BLS-18 18191-Piñca Genil-Granada</small>	TRAZABILIDAD: 10JUN18ZAR LOTE: G-31919		PESO NETO 5 kg		CONSERVAR ENTRE 0° - 5° C				FECHA DE SACRIFICIO: 15/11/19	FECHA ENVASADO: 15/11/19	FECHA CADUCIDAD: 22/11/19		  TFNO: 958260525 genazar@piscifactoriasandaluzas.com				 <small>(01)18437007415220 (10)G3191918JUN18ZAR</small>			
PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA	CALIBRE: 300-700 g CÓDIGO 9-ALFA: TRR	ZONA DE CRIA Y SACRIFICIO: LOJA-GRANADA	MÉTODO DE PRODUCCIÓN: DE CRIA																																										
PRODUCTO:			MODO DE PRESENTACION COMERCIAL: EVISGERADA C/C																																										
NOMBRE CIENTIFICO: ONCORHYNCHUS MYKISS		NOMBRE COMERCIAL: TRUCHA ARCOIRIS																																											
Valor Energético 513.60 kJ 122.87 kcal	Valor Nutricional por 100 gr: Grasas: 4.55 g <small>de las cuales saturadas:</small> 0.81 g		Hidratos de carbono: 0.0 g <small>de los cuales Azúcares:</small> 0.0 g																																										
REGA: ES181220050351	GGN: 4052652651400	GTIN-14: 18437007415220																																											
DENOMINACIÓN: PRODUCTO FRESCO			EXPEDIDOR: PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.A. <small>Ctra. Antigua Sierra, 18-BLS-18 18191-Piñca Genil-Granada</small>																																										
TRAZABILIDAD: 10JUN18ZAR LOTE: G-31919		PESO NETO 5 kg																																											
CONSERVAR ENTRE 0° - 5° C																																													
FECHA DE SACRIFICIO: 15/11/19	FECHA ENVASADO: 15/11/19	FECHA CADUCIDAD: 22/11/19																																											
  TFNO: 958260525 genazar@piscifactoriasandaluzas.com																																													
 <small>(01)18437007415220 (10)G3191918JUN18ZAR</small>																																													
Información nutricional	<p>Valores Energéticos y Nutricionales por 100 gr de producto</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Valor Energético</td> <td style="width: 50%;">513.60 KJ 122.87 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasa:</td> <td>4.55 gr</td> </tr> <tr> <td>De cuales saturadas:</td> <td>0.81 gr</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono:</td> <td>0.0 gr</td> </tr> <tr> <td>De los cuales azúcares:</td> <td>0.0 gr</td> </tr> <tr> <td>Proteinas</td> <td>20.48 gr</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0.15 gr</td> </tr> </table>	Valor Energético	513.60 KJ 122.87 Kcal	Grasa:	4.55 gr	De cuales saturadas:	0.81 gr	Hidratos de carbono:	0.0 gr	De los cuales azúcares:	0.0 gr	Proteinas	20.48 gr	Sal	0.15 gr																														
Valor Energético	513.60 KJ 122.87 Kcal																																												
Grasa:	4.55 gr																																												
De cuales saturadas:	0.81 gr																																												
Hidratos de carbono:	0.0 gr																																												
De los cuales azúcares:	0.0 gr																																												
Proteinas	20.48 gr																																												
Sal	0.15 gr																																												
Condiciones de conservación	Refrigerado entre 0° y 5°C, sin perder la cadena de frío																																												
Modo de empleo	Crudo o Cocinado (Plancha, frito, horno, etc..)																																												
Vida Útil																																													



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

Revisión 3 (15-11-19)
Elaboración: M^a del Valle Peláez
Revisión: Pablo Medina
Página 3 de 4

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOIRIS EVISGERADA																					
Denominación comercial	Trucha Arcoiris																				
	<table border="1"> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Evisgerada</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Fresco (días)</td> <td style="text-align: center;">7</td> </tr> </table>		Evisgerada	Fresco (días)	7																
	Evisgerada																				
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)																				
Características sensoriales	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica</th> <th>Observaciones</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aspecto externo</td> <td>Pigmentación de la piel sui generis, mucosidad normal, ojos prominentes, branquias rojizas. Brillante.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>A pescado fresco</td> </tr> <tr> <td>Color músculo</td> <td>Asalmonado</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Firme, sin signos que indique pérdida</td> </tr> <tr> <td>Parásitos visibles</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	Característica	Observaciones	Aspecto externo	Pigmentación de la piel sui generis, mucosidad normal, ojos prominentes, branquias rojizas. Brillante.	Olor	A pescado fresco	Color músculo	Asalmonado	Textura	Firme, sin signos que indique pérdida	Parásitos visibles	Ausencia								
Característica	Observaciones																				
Aspecto externo	Pigmentación de la piel sui generis, mucosidad normal, ojos prominentes, branquias rojizas. Brillante.																				
Olor	A pescado fresco																				
Color músculo	Asalmonado																				
Textura	Firme, sin signos que indique pérdida																				
Parásitos visibles	Ausencia																				
Información Alérgenos	Pescado																				
Información OMGs	No se usan OMGs																				
Características Físico-Químicas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>6.2-6.6</td> </tr> <tr> <td>Metales pesados, benzo(a)pirenos, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 396/2005)</td> <td>Niveles admisibles</td> </tr> <tr> <td>Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Valor k</td> <td>60% aprox</td> </tr> <tr> <td>Hipoxantina</td> <td>3 nmol/g</td> </tr> <tr> <td>NBVT</td> <td>< 25 de nitrógeno/100 g</td> </tr> <tr> <td>Potencial Redox</td> <td>Positivo</td> </tr> <tr> <td>Índice de refracción del ojo</td> <td>Bajo</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Valor	pH	6.2-6.6	Metales pesados, benzo(a)pirenos, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 396/2005)	Niveles admisibles	Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)	Ausencia	Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)	Ausencia	Valor k	60% aprox	Hipoxantina	3 nmol/g	NBVT	< 25 de nitrógeno/100 g	Potencial Redox	Positivo	Índice de refracción del ojo	Bajo
Parámetro	Valor																				
pH	6.2-6.6																				
Metales pesados, benzo(a)pirenos, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 396/2005)	Niveles admisibles																				
Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)	Ausencia																				
Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)	Ausencia																				
Valor k	60% aprox																				
Hipoxantina	3 nmol/g																				
NBVT	< 25 de nitrógeno/100 g																				
Potencial Redox	Positivo																				
Índice de refracción del ojo	Bajo																				
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)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Unidades</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>UFC/g</td> <td> Recuento total aerobios mesófilos: max. 1x 10⁶ Enterobacterias: max. 1x 10³ <i>Staphilococcus. aureus</i>: max. 1x 10² Salmonella-Shigella: AUSENCIA / 25 gr Listeria monocytógenes: AUSENCIA/25 gr </td> </tr> </tbody> </table>	Unidades		UFC/g	Recuento total aerobios mesófilos: max. 1x 10 ⁶ Enterobacterias: max. 1x 10 ³ <i>Staphilococcus. aureus</i> : max. 1x 10 ² Salmonella-Shigella: AUSENCIA / 25 gr Listeria monocytógenes: AUSENCIA/25 gr																
Unidades																					
UFC/g	Recuento total aerobios mesófilos: max. 1x 10 ⁶ Enterobacterias: max. 1x 10 ³ <i>Staphilococcus. aureus</i> : max. 1x 10 ² Salmonella-Shigella: AUSENCIA / 25 gr Listeria monocytógenes: AUSENCIA/25 gr																				



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

Revisión 3 (15-11-19)
Elaboración: M^a del Valle Peláez
Revisión: Pablo Medina
Página 4 de 4

