



Troutfactory, S.L.
Carretera de Peramola, Km. 0,7
25790 – Peramola (Lleida)
Tel. +34 973 291 733
info@troutfactory.com

Código de Producto
EMP. 05

**TRUCHA ASALMONADA
EVISCERADA Y
CONGELADA IQF & IWP**

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Nombre Científico:	<u><i>Oncorhynchus mykiss</i></u>
Denominación del producto:	TRUCHA ARCO-IRIS, ASALMONADA, EVISCERADA, CONGELADA IQF + IWP. I.Q.F.= Individual quick frozen = Congelada individualmente. I.W.P.= Individual wrapped film plastic = Envuelta individualmente en film plástico protección.
Ingredientes:	Trucha Arco-iris.
Características sensoriales:	Aspecto: Trucha de carne ASALMONADA, eviscerada, con piel. Con cabeza, cola, y y agallas. Sin restos de vísceras ni sangre. Ausencia de cristales de hielo, quemaduras por frío ni deshidratación. Color/apariencia de la piel: De gris-azulado a gris-plateado, sin decoloraciones ni manchas hemorrágicas. Intacta, no rota. Color de la carne (cocinada): Color asalmonado, sin colores atípicos. Sabor / Olor: Típico de la especie, aromático, fresco, sin sabores extraños. Textura: Firme, consistente.
Método de conservación:	Congelado IQF (T ^a < -18°C).
Alérgenos:	La Trucha es un Pescado.
Peso unitario:	Intervalo: 200-250grs. Tolerancia: +/- 10%
Glaseado :	Producto No glaseado (Máx.5%)
Consumo preferente:	18 meses desde la fecha de producción. La fecha de producción coincide con la fecha de pesca y de congelación. Caducidad mínima 12 meses.
Uso previsto del producto:	Consumir cocinado suficientemente, min 200°C / 20-25 minutos.

Código Rega Centro de Piscicultura	ES251650036289
Marca Oficial	5390 CE
Tipo y Arte de Pesca	Pescado procedente de Acuicultura de Agua dulce
Area FAO	TRR / ESPAÑA ,25790 PERAMOLA (LLEIDA)

Aprobado Director de Calidad:	Nº Rev.	Fecha Rev.		Página
	4	02/08/18		1



Troutfactory, S.L.
Carretera de Peramola, Km. 0,7
25790 – Peramola (Lleida)
Tel. +34 973 291 733
info@troutfactory.com


Código de Producto
EMP. 05

**TRUCHA ASALMONADA
EVISCERADA Y
CONGELADA IQF & IWP**


DATOS TÉCNICOS:

Valores Microbiológicos:	Según la Orden 2-8-91 publicada en B.O.E. 15-8-91: <table><thead><tr><th><u>Especie:</u></th><th><u>Máx. u.f.c.</u></th></tr></thead><tbody><tr><td>Bacterias aeróbias mesófilas:</td><td>1.000.000</td></tr><tr><td>Enterobacteriaceae:</td><td>1.000</td></tr><tr><td>Coliformes:</td><td>1.000</td></tr><tr><td><i>Escherichia coli</i>:</td><td>100</td></tr><tr><td><i>Staphylococcus aureus</i>:</td><td>< 100</td></tr><tr><td>Salmonella / Shigella (en 25g)</td><td>Ausencia</td></tr></tbody></table>		<u>Especie:</u>	<u>Máx. u.f.c.</u>	Bacterias aeróbias mesófilas:	1.000.000	Enterobacteriaceae:	1.000	Coliformes:	1.000	<i>Escherichia coli</i> :	100	<i>Staphylococcus aureus</i> :	< 100	Salmonella / Shigella (en 25g)	Ausencia		
<u>Especie:</u>	<u>Máx. u.f.c.</u>																	
Bacterias aeróbias mesófilas:	1.000.000																	
Enterobacteriaceae:	1.000																	
Coliformes:	1.000																	
<i>Escherichia coli</i> :	100																	
<i>Staphylococcus aureus</i> :	< 100																	
Salmonella / Shigella (en 25g)	Ausencia																	
Características Fisicoquímicas:	<table><thead><tr><th><u>Característica :</u></th><th><u>Valor :</u></th></tr></thead><tbody><tr><td>pH:</td><td>6.3 – 7.2</td></tr><tr><td>TVBN</td><td>< 25mg / 100g</td></tr><tr><td>Metales pesados(Reglamento CE 1881/2006):</td><td></td></tr><tr><td> Cadmio:</td><td>< 0.05 ppm</td></tr><tr><td> Cobre:</td><td>< 20 ppm</td></tr><tr><td> Mercurio:</td><td>< 0.5 ppm</td></tr><tr><td> Plomo:</td><td>< 0.3 ppm</td></tr></tbody></table>		<u>Característica :</u>	<u>Valor :</u>	pH:	6.3 – 7.2	TVBN	< 25mg / 100g	Metales pesados(Reglamento CE 1881/2006):		Cadmio:	< 0.05 ppm	Cobre:	< 20 ppm	Mercurio:	< 0.5 ppm	Plomo:	< 0.3 ppm
<u>Característica :</u>	<u>Valor :</u>																	
pH:	6.3 – 7.2																	
TVBN	< 25mg / 100g																	
Metales pesados(Reglamento CE 1881/2006):																		
Cadmio:	< 0.05 ppm																	
Cobre:	< 20 ppm																	
Mercurio:	< 0.5 ppm																	
Plomo:	< 0.3 ppm																	
Información nutricional:	<table><thead><tr><th><u>Composición 100g:</u></th><th><u>Ración de 250 grs:</u></th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético:</td><td>1177 Kj / 280 Kcal (64,7 % cdr*)</td></tr><tr><td>Proteínas:</td><td>45,5g (91 % cdr*)</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono:</td><td><1,0 g</td></tr><tr><td>Grasas:</td><td>10.9g (15,5 % cdr*)</td></tr><tr><td>Minerales:</td><td>4.35g</td></tr><tr><td>Calcio:</td><td>50 mg (6,25 % cdr*)</td></tr><tr><td>Ácidos grasos Omega-3</td><td>3.35g (20,8 % cdr*)</td></tr></tbody></table>	<u>Composición 100g:</u>	<u>Ración de 250 grs:</u>	Valor energético:	1177 Kj / 280 Kcal (64,7 % cdr*)	Proteínas:	45,5g (91 % cdr*)	Hidratos de carbono:	<1,0 g	Grasas:	10.9g (15,5 % cdr*)	Minerales:	4.35g	Calcio:	50 mg (6,25 % cdr*)	Ácidos grasos Omega-3	3.35g (20,8 % cdr*)	(cdr*)=cantidad diaria recomendada.
<u>Composición 100g:</u>	<u>Ración de 250 grs:</u>																	
Valor energético:	1177 Kj / 280 Kcal (64,7 % cdr*)																	
Proteínas:	45,5g (91 % cdr*)																	
Hidratos de carbono:	<1,0 g																	
Grasas:	10.9g (15,5 % cdr*)																	
Minerales:	4.35g																	
Calcio:	50 mg (6,25 % cdr*)																	
Ácidos grasos Omega-3	3.35g (20,8 % cdr*)																	
Normas / Reglamentos:	<p>Reglamento CE 852/2004 ,relativo a la higiene de los productos alimenticios. Reglamento CE 853/2004,relativo a normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Reglamento CE 1169/2011,relativo a la información alimentaria al consumidor. Reglamento CE 1379/2011,relativo al sector de la pesca y acuicultura Real Decreto 640/2006 por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de disposiciones comunitarias en materia de higiene,producción y comercialización de los productos alimenticios. Real Decreto 140/2003,relativo a aguas de consumo humano. Reglamento CE 178/2002 y R.D.1808/1991 relativo a la trazabilidad de productos alimenticios. Real Decreto 202/2000,relativo a las normas de manipuladores de alimento. Relativo a envases y embalajes que están en contacto con alimentos: RCEE 202/2014,RD 866/2008, R CE 1935/2004,2023/2006,10/2011 Reglamento CE 142/2011,relativo en materias de residuos.</p>																	

Aprobado Director de Calidad:	Nº Rev.	Fecha Rev.		Página
	4	02/08/18		2

	Troutfactory, S.L. Carretera de Peramola, Km. 0,7 25790 – Peramola (Lleida) Tel. +34 973 291 733 info@troutfactory.com	Código de Producto EMP. 05
		TRUCHA ASALMONADA EVISCERADA Y CONGELADA IQF & IWP

DATOS LOGÍSTICOS:

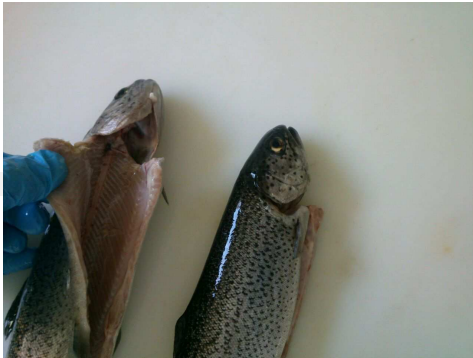
	<u>Cantidad (Kg):</u>	<u>Peso BRUTO / palet:</u>
<u>Componente: Material.</u> Ingredientes: Trucha Envase: PP/PE Embalaje: Carton ondulado Etiqueta: Papel Fleje: Film estirable Palet: Madera Tipo:Europalet. Peso total palet:	5 Kg / caja 0.050 Kg / caja 0.25 Kg / caja 2.1 Kg / Palet 15 Kg / Palet	520.0 Kg 5.2 Kg 26.0 Kg 2.1 Kg 15 Kg / Palet ----- 568,0 Kg
Paletización: (Mercado Nacional)	Dimensiones de la caja: Nº de cajas / piso: Nº de pisos / palet: Nº de cajas / palet: Dimensiones del palet: Altura del palet:	380 x 285 x 130 mm 8 13 104 1200 x 800 mm 1890 mm
Paletización: (Exportación)	Dimensiones de la caja: Nº de cajas / piso: Nº de pisos / palet: Nº de cajas / palet: Dimensiones del palet: Altura del palet:	380 x 285 x 130 mm 8 15 120 1200 x 800 mm 2100 mm
Etiqueta de la caja:	Datos variables: N.Lote= ddd/a,ddd=día juliano,a=último dígito del año. Fecha de caducidad: mm/aaaa, Tamaño etiqueta: 60 mm X 75 mm. Ejemplo de etiqueta:	
		

Aprobado Director de Calidad:	Nº Rev.	Fecha Rev.		Página
	4	02/08/18		3

FOTOS:

Producto:

A) Antes de congelar:



B) Después de congelar:



C) Invasado en caja de 5 Kilos.:



D) Caja de 5 kilos:



E) Paletización:

