

<b>VALERO ALONSO S.L.</b>		
Nº R.G.S.E.A.A.:	12.06814/AL 40.16964/AL	

## MEMORIA TÉCNICO-SANITARIA

Pág 89 de 155

**Denominación comercial:** **TRUCHA FILETE ASALMONADA (TFA)**  
**Clasificación comercial y procesado:** Porción del cuerpo de la Trucha (*Oncorhynchus mykiss*) eviscerada, lavada y congelada en origen, que se glasea y se reenvasa en las presentaciones comerciales requeridas por el cliente en las instalaciones de la industria en las mismas condiciones de conservación.

**Composición cuantitativa:**  
Trucha 100%

**Presentaciones comerciales, envasado y embalaje:**  
Trucha fileteada sin higienizar envasada a granel y embaladas en cajas de cartón serigrafiado de 5 kg y Trucha fileteada higienizada pieza a pieza y embalada en cajas de cartón serigrafiado de 5 kg.

**Etiquetado:**  
**Localización:** *En el envase*  
- Denominación comercial y científica de la especie.  
- Ingredientes  
- Método de producción.  
- Zona de captura o cría.  
- Peso neto  
- Peso neto escurrido

**Indicaciones:**  
- Lote  
- Marca sanitaria:   
- Razón social  
- Fecha de congelación  
- Fecha de envasado  
- Fecha de consumo preferente: 12 meses  
- Indicaciones de empleo por parte del consumidor.

**¿Qué compone el lote?** Toda la partida elaborada en cada jornada de trabajo.  
**¿Cómo se codifica?** El lote se codifica con dos letras correspondientes a cada producto elaborado y seis dígitos para la fecha (día, mes y año). El código está precedido de la preceptiva "L".

**¿Dónde se indica?** El lote se identifica en el envase, el embalaje, la dicha de producción y el documento de expedición.

**Códigos de producto:** TFA: Trucha filete asalmonada

**Fecha de consumo preferente:** 12 meses a partir del envasado

**Almacenamiento:** En congelación. Tª < -18 Cº  
**Transporte:** En vehículo frigorífico a Tª < -18 Cº

**Destino final:** Comercio minorista y mayorista.

**Valor nutricional:**  
No determinado

**VALERO ALONSO S.L.**

Nº 12.06814/AL  
R.G.S.E.A.A.: 40.16964/AL

*Edición: Primera*  
*Fecha: Septiembre 19*



**MEMORIA TÉCNICO-SANITARIA**

*Pág 90 de 155*

*Modo de empleo:*

Mantener el producto a temperaturas inferiores a -18°C.  
Una vez descongelado, no volver a congelar.