

Ficha técnica TRUCHA FILETE

Código **836010001**
 Versión **3**
 Página **1-1**
 Actualización **13-08-2018**



1.- Descripción del Producto

Nombre **Trucha Filete**
 Especie **Oncorhynchus Mykiss**
 Formato de Venta **Porción de 400g Envasado**
 País de Procedencia **Chile**
 Mercado **Nacional (Chile)**

2.- ORIGEN DEL RECURSO (Refresh / Fresco / Congelado / Banco Natural / Centro de Cultivo / zona de extracción)

Recurso de Origen **Fresco**
 Origen Captura **Centro de Cultivo**
 Zona de extracción **N/A**

3. VIDA ÚTIL (Duración)

08 Días ,En condiciones de almacenado de hasta 3 grados Celsius, sin sufrir quiebres en la cadena de frío, ni perdida de gases de atmósfera modificada.

4.- Condiciones de Envasado

Empaque Primario: Bandeja plástica (PE/PP Blanco), pañal absorbente ultra zap, film (PVDC) sellado en atmósfera modificada (mezcla de gases de grado alimentario), faja con rotulación.

Empaque Secundario: Caja de plumavit o bandeja de plástico, cubierta con hielo

NOTA: El envase secundario será en función de cada cliente, considerando distancias de transporte entre planta de proceso Alimex y ubicación física del cliente final.

5. Información Nutricional en 100g

Energía	Kcal	119	Ácidos grasos Trans	g	59
Proteínas	g	20	Colesterol	mg	0
Grasa Total	g	3,46	Hidratos de Carbono Disponibles	g	0
Ácidos grasos Saturados	g	0,72	Azúcares totales	g	0
Ácidos grasos Monoinsaturados	g	1,13	Sodio	mg	31
Ácidos grasos Poliinsaturados	g	1,24			

ELABORADO Y COMERCIALIZADO POR Alimex S.A. Planta Lo Espejo RUT: 96.938.200-8 / Resolución Sanitaria: Resolución exenta N° 171385616 Fecha 23-03-17 / Dirección: Av. Lo Espejo N° 02635 / Comuna: Lo Espejo - Región Metropolitana / Página Web: www.alimex.cl / Código Trazabilidad SERNAPESCA: 13161. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO** 08 Días, en condiciones de almacenado de hasta 3 grados Celsius, sin sufrir quiebres en la cadena de frío, ni perdida de gases de atmósfera modificada. **ETIQUETADO** En cumplimiento con el Reglamento Sanitario de Los Alimentos DTO. N° 977/96 RSA en sus Artículos N° 107,115,192,120 según corresponda. **GRUPOS VULNERABLES (Alérgenos Alimentarios)** Todas las personas alérgicas a pescados y crustáceos, éste producto es elaborado en líneas que procesan Pescados. **USO PREVISTO PARA CONSUMO** Consumir siempre cocido.