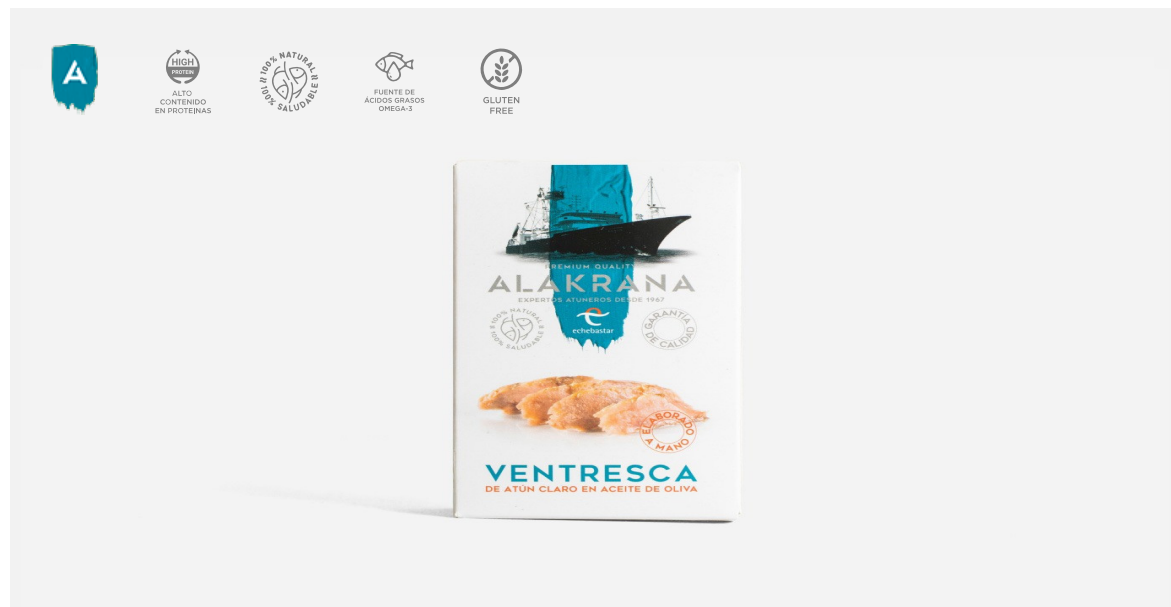


ALAKRANA

# CONSERVA VENTRESCA DE ATÚN (25 UDS. - 1

Kg. - 70€



## CONSERVA

<b>VIDA ÚTIL</b>	5 años desde envasado
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	Conservar en temperatura ambiente, en lugar fresco y seco, alejado de la luz solar directa
<b>ZONA DE CAPTURA (FAO)</b>	Océano Índico (FAO 51)
<b>NOMBRE COMERCIAL</b>	Atún de Aleta Amarilla o Yellowfin
<b>INGREDIENTES</b>	Atún, aceite de oliva y sal
<b>USO ESPERADO</b>	Para consumo directo
<b>PRESENTACIÓN</b>	Conserva en lata de ventresca de atún en aceite de oliva

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

<b>CADMIO</b>	< 0,10 mg./kg
<b>MERCURIO</b>	< 1 mg./kg
<b>HISTAMINA</b>	< 100 mg./kg

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<b>GENERAL</b>	Comercialmente estéril en su consumo preferente de 5 años
----------------	---

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>COLOR</b>	Característico del atún en conserva
<b>OLOR</b>	Característico, no rancio ni oxidado
<b>APARIENCIA</b>	Lomos enteros sin exceso de miga, sin golpes de sangre evidentes o restos de sangacho
<b>TEXTURA</b>	Consistencia firme pero jugosa y sabrosa
<b>OTROS</b>	Ausencia de anisakis y/o parásitos. Sin cuerpos extraños