ALAKRANA

CONSERVA VENTRESCA DE ATÚN (25 UDS. - 1

Kg. - 75€





CONSERVA

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

GENERAL	Comercialmente estéril en su consumo preferente de 5 años

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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