

ALAKRANA

LOMO DE ATÚN

1.3Kg. - 32.6€



CONGELADO

VIDA ÚTIL	36 meses, desde la captura, a -60°C. Un mes a -18°C. Una vez descongelado, mantenerlo protegido con un film o un papel absorbente entre 0-4° C durante un máximo de 48 horas
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservación óptima a -60°C. Una vez descongelado, conservar entre 0-4°C
ZONA DE CAPTURA (FAO)	Océano Índico (FAO 51)
NOMBRE COMERCIAL	Atún de Aleta Amarilla o Yellowfin
INGREDIENTES	Atún
USO ESPERADO	Para consumo en crudo o cocinado
PRESENTACIÓN	Lomos de atún en caja EPS con hielo seco

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PLOMO	< 0,3 mg./kg
CADMIO	< 0,10 mg./kg
MERCURIO	< 1 mg./kg
HISTAMINA	< 100 mg./kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

AEROBIOS MESÓFILOS	< 10 ⁶ ufc / g
ENTEROBACTERIAS	< 10 ³ ufc / g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia en 25 g
SALMONELLA	Ausencia en 25 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Dentro de la gama de rojos característicos de la especie
OLOR	Característico del producto. Sin ningún olor anómalo. Una vez descongelado olor típico a pesca fresca
APARIENCIA	Sin piezas dañadas o golpeadas. Sin golpes de sangre evidentes, ni partes de sangacho
TEXTURA	Consistencia firme y compacta
OTROS	Ausencia de anisakis y/o parásitos. Sin cuerpos extraños