



## LOMO DE ATÚN PREMIUM

### DESCONGELADO

**NOMBRE COMERCIAL** > Atún de Aleta Amarilla o Yellowfin

**ESPECIE (NOMBRE CIENTÍFICO)** > Thunnus Albacares

**ZONA DE CAPTURA (FAO)** > OCEANO INDICO FAO 51

**MÉTODO DE PESCA** > Redes de cerco

**DESCRIPCIÓN** > Lomo descongelado, sin piel, sin espinas, sin sangacho

**INGREDIENTES** > Atún

**USO ESPERADO** > Consumo directo o cocinado

**PRESENTACIÓN** > Lomos de atún en barqueta termosellada (MAP), barquetas en cajas de cartón.

**VIDA ÚTIL** > 5 días desde la fecha de descongelación.

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN** > Refrigerado entre 0 y 4°C

---

### 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.

---

### 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

