ALAKRANA

ATUN-STEAKA

0.25Kg. - 6.3€

EGOERA	CONGELADO
BIZITZA ERABILGARRIA	36 meses, desde la captura, a -60°C. Un mes a -18°C. 7 días desde la descongelación
KONTSERBATZEKO BALDINTZAK	Conservación óptima a -60°C. Una vez descongelado, conservar entre 0-4°C
HARRAPATZE-EREMUA (FAO)	Océano Índico (FAO 51)
IZEN KOMERTZIALA	Atún de Aleta Amarilla o Yellowfin
OSAGAIAK	Atún
ESPERO DEN ERABILERA	Para consumo en crudo o cocinado
AURKEZPENA	Solomillo de atún en caja EPS con hielo seco

EZAUGARRI FISIKO-KIMIKOAK

BERUNA	0,3 mg./kg
KADMIOA	0,10 mg./kg
MERKURIOA	1 mg./kg
HISTAMINA	< 100 mg./kg

EZAUGARRI MIKROBIOLOGIKOAK

AEROBIO MESOFILOAK	10? ufc / g
ENTEROBAKTERIOAK	10? ufc / g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia en 25 gr.
SALMONELLA	Ausencia en 25 gr.

EZAUGARRI ORGANOLEPTIKOAK

KOLOREA	Dentro de la gama de rojos característicos de la especie
USAINA	Característico del producto. Sin ningún olor anómalo. Una vez descongelado olor típico a pesca fresca
ITXURA	Sin piezas dañadas o golpeadas. Sin golpes de sangre evidentes, ni partes de sangacho
TESTURA	Consistencia firme y compacta
BESTE HAINBAT	Ausencia de anisakis y/o parásitos. Sin cuerpos extraños