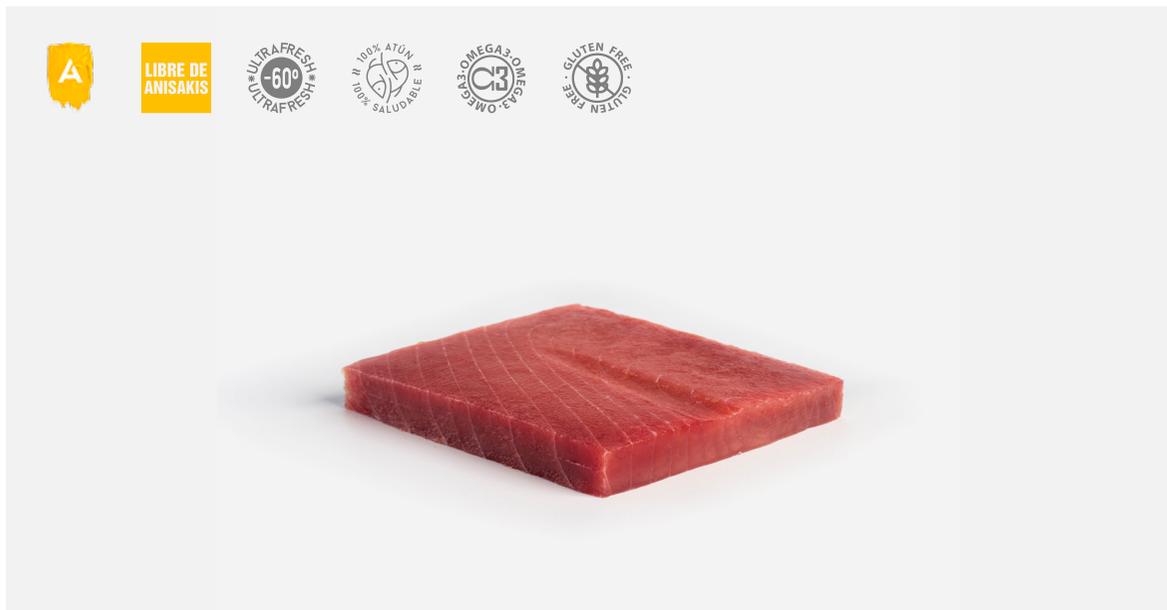


ALAKRANA

SAKUA

0.5Kg. - 15.7€



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

OSAGAIK

Atún

ESPERO DEN  
ERABILERA

Para consumo en crudo o cocinado

AURKEZPENA

Saku 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 <sup>7</sup> ufc / g |
| ENTEROBAKTERIOAK          | 10 <sup>7</sup> ufc / g |
| LISTERIA<br>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<br>HAINBAT | Ausencia de anisakis y/o parásitos. Sin cuerpos extraños  |