ALAKRANA

ATÚN AHUMADO LONCHEADO

0.08Kg. - 3.9€







REFRIGERADO

VIDA ÚTIL	30 días desde la fecha de ahumado
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar entre 0-4°C
ZONA DE CAPTURA (FAO)	Océano Índico (FAO 51)
NOMBRE COMERCIAL	Atún de Aleta Amarilla o Yellowfin
INGREDIENTES	Atún, sal, azúcar moreno, y humo natural (procedente de barricas de roble americano)
USO ESPERADO	Para consumo directo
PRESENTACIÓN	Atún ahumado envasado unitariamente en caja EPS con ice pack

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 gr.
SALMONELLA	Ausencia en 25 gr.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	En la gama de los marrones característicos de los ahumados
OLOR	Característico del producto (madera)
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