

ALAKRANA

Kg. - 23.7€

CONSERVA VENTRESCA ULTRACONGELADA (6 UDS)



CONSERVA

VIDA ÚTIL	6 años desde envasado
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar en temperatura ambiente, en lugar fresco y seco, alejado de la luz solar directa
ZONA DE CAPTURA (FAO)	Océano Índico (FAO 51)
NOMBRE COMERCIAL	Atún de Aleta Amarilla o Yellowfin
INGREDIENTES	Atún, aceite de oliva y sal
USO ESPERADO	Para consumo directo
PRESENTACIÓN	Conserva en lata de ventresca de atún ultracongelado en aceite de oliva

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

GENERAL	Comercialmente estéril en su consumo preferente de 6 años
----------------	---

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Característico del atún en conserva
OLOR	Característico, no rancio ni oxidado
APARIENCIA	Lomos enteros sin exceso de miga, sin golpes de sangre evidentes o restos de sangacho
TEXTURA	Consistencia firme pero jugosa y sabrosa
OTROS	Ausencia de anisakis y/o parásitos. Sin cuerpos extraños