ALAKRANA

STEAK DE ATÚN

0.25Kg. - 6.3€







CONGELADO

VIDA ÚTIL	36 meses, desde la captura, a -60°C. Un mes a -18°C. Una vez descongelado, mantenerlo protegido con un film o un papel absorbente entre 0-4° C durante un máximo de 48 horas.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservación óptima a -60°C. Una vez descongelado, conservar entre 0-4°C
ZONA DE CAPTURA (FAO)	Océano Índico (FAO 51)
NOMBRE COMERCIAL	Atún de Aleta Amarilla o Yellowfin
INGREDIENTES	Atún
USO ESPERADO	Para consumo en crudo o cocinado
PRESENTACIÓN	Solomillo de atún en caja EPS con hielo seco

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	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