

ALAKRANA

# STEAK DE ATÚN

0.25Kg. - 5.99€



## CONGELADO

<b>VIDA ÚTIL</b>	24 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.
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	Conservación óptima a -60°C. Una vez descongelado, conservar entre 0-4°C
<b>ZONA DE CAPTURA (FAO)</b>	Océano Índico (FAO 51)
<b>NOMBRE COMERCIAL</b>	Atún de Aleta Amarilla o Yellowfin
<b>INGREDIENTES</b>	Atún
<b>USO ESPERADO</b>	Para consumo en crudo o cocinado
<b>PRESENTACIÓN</b>	Solomillo de atún en caja EPS con hielo seco

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

<b>PLOMO</b>	0,3 mg./kg
<b>CADMIO</b>	0,10 mg./kg
<b>MERCURIO</b>	1 mg./kg
<b>HISTAMINA</b>	< 100 mg./kg

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<b>AEROBIOS MESÓFILOS</b>	10 <sup>7</sup> ufc / g
<b>ENTEROBACTERIAS</b>	10 <sup>7</sup> ufc / g
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Ausencia en 25 gr.
<b>SALMONELLA</b>	Ausencia en 25 gr.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>COLOR</b>	Dentro de la gama de rojos característicos de la especie
<b>OLOR</b>	Característico del producto. Sin ningún olor anómalo. Una vez descongelado olor típico a pesca fresca
<b>APARIENCIA</b>	Sin piezas dañadas o golpeadas. Sin golpes de sangre evidentes, ni partes de sangacho
<b>TEXTURA</b>	Consistencia firme y compacta
<b>OTROS</b>	Ausencia de anisakis y/o parásitos. Sin cuerpos extraños