

ALAKRANA

# TACO DE ATÚN AHUMADO

0.15Kg. - 7.2€



## REFRIGERADO

<b>VIDA ÚTIL</b>	30 días desde la fecha de ahumado
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	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, sal, azúcar moreno, y humo natural (procedente de barricas de roble americano)
<b>USO ESPERADO</b>	Para consumo directo
<b>PRESENTACIÓN</b>	Atún ahumado envasado unitariamente en caja EPS con ice pack

## 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>6</sup> ufc / g
<b>ENTEROBACTERIAS</b>	< 10 <sup>3</sup> ufc / g
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Ausencia en 25 gr.
<b>SALMONELLA</b>	Ausencia en 25 gr.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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