## ALAKRANA

# **VENTRESCA**

0.5Kg. - 8.35€



#### CONGELADO

VIDA ÚTIL 36 meses, desde la captura, a -60°C. Un mes a -

18°C. 5 días desde la descongelación

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

CONSERVACIÓN

Conservación óptima a -60°C. Una vez descongelado, conservar entre 0-4°C

descongerado, conservar entre 0-4

ZONA DE CAPTURA (FAO) Océano Índico (FAO 51)

NOMBRE Atún de Aleta Amarilla o Yellowfin

INGREDIENTES Atún

USO ESPERADO Para consumo en crudo o cocinado

PRESENTACIÓN Ventresca 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  $< 10^6 \, ufc \, / \, g$ 

(10 410)

 ${\color{red}\textbf{ENTEROBACTERIAS}} < 10^3~ufc~/~g$ 

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