



TATAKI DE ATÚN

NOMBRE COMERCIAL > Tatakhi de atún listado o Skipjack

ESPECIE (NOMBRE CIENTÍFICO) > Katsuwonus pelamis

ZONA DE CAPTURA (FAO) > OCEANO INDICO FAO 51

MÉTODO DE PESCA > Redes de cerco

DESCRIPCIÓN > Producto de la pesca congelado eviscerado, sin cabeza, sin piel, que se presenta como lomo entero con toque de grill en la superficie

INGREDIENTES > Atún

USO ESPERADO > Para consumo directo. Dejar descongelar entre 0-2° C por unas 3 h. Cortar en filetes el lomo y terminar la descongelación, previo al uso. Acompañar con salsa al gusto

PRESENTACIÓN > CAJA DE 4 KG DE TATAKI X CAJA. LOMOS DE < 500 g. envasados al vacío unitariamente

VIDA ÚTIL > 36 meses desde la fecha de captura.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN > Conservación óptima < -50° C. A -18° C recomendamos mantener menos de 2 MESES. Una vez descongelado consumirlo antes de los 2 días.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS >

Color / MARRÓN Y TOQUE DE BRASA POR EL EXTERIOR Y COLOR ROJO INTENSO EN EL INTERIOR. CARACTERÍSTICO AL TATAKI

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.

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 g

Salmonella / Ausencia en 25 g

