



CONSERVA DE ATÚN MSC TRADICIONAL (185gr)

NOMBRE COMERCIAL > Atún listado o Skipjack

ESPECIE (NOMBRE CIENTÍFICO) > Katsuwonus pelamis

ZONA DE CAPTURA (FAO) > OCEANO INDICO FAO 51

MÉTODO DE PESCA > Redes de cerco

DESCRIPCIÓN > Lomos de atún en aceite de oliva en frasco de vidrio

INGREDIENTES > Atún, aceite de oliva y sal

USO ESPERADO > Para consumo directo

PRESENTACIÓN > Frasco de vidrio en bandeja de 12 unidades

VIDA ÚTIL > 60 meses / 5 años

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN > Conservar a temperatura ambiente

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS >

Color > Característicos del atún listado en conserva

Olor > Característico no rancio ni oxidado

Apariencia > Lomos enteros sin exceso de miga. Sin golpes de sangre evidentes, ni partes de sangacho.

Textura > Consistencia firme pero jugosa y sabrosa.

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 ppm

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS >

Comercialmente estéril en su consumo preferente de 5 años

