



STEAK DE ATÚN

NOMBRE COMERCIAL > Atún de aleta amarilla o Yellowfin

ESPECIE (NOMBRE CIENTÍFICO) > Thunnus albacares

ZONA DE CAPTURA (FAO) > OCEANO INDICO FAO 51

MÉTODO DE PESCA > Redes de cerco

DESCRIPCIÓN > Solomillo de atún sin piel ni espinas

INGREDIENTES > Atún

USO ESPERADO > Para consumo en crudo o cocinado

PRESENTACIÓN > Solomillo de atún en caja EPS con hielo seco

VIDA ÚTIL > 36 meses desde la fecha de congelación

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN > Conservar a -18°C un mes máximo en congelador convencional

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.

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

