



ATÚN AHUMADO

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 > Partiendo de las mejores piezas de nuestro atún ultracongelado, tacos de atún ahumado de forma tradicional con madera de roble. 150 gr.

INGREDIENTES > Atún, Sal, Azúcar Moreno y humo natural (procedente de barricas de roble americano)

USO ESPERADO > Consumo directo

PRESENTACIÓN > Taco de atún ahumado estuchado

VIDA ÚTIL > 45 días desde la fecha de ahumado

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN > Refrigerado entre 0 y 4°C

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS >

Color / En la gama de los marrones característicos de los ahumados

Olor / Característico del producto (madera)

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

