



## BITS & PIECES 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** > Trozos y puntas sin piel ni espinas. Medidas irregulares sin presencia de serrín tendiendo a DADOS

**INGREDIENTES** > Atún

**USO ESPERADO** > Para consumo en crudo o cocinado

**PRESENTACIÓN** > Envasado al vacío en bolsas impresas ALAKRANA de 500g

**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

