



CONSERVA DE ATÚN ULTRACONGELADO (190gr)

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 ultracongelado y aceite de oliva

USO ESPERADO > Para consumo directo

PRESENTACIÓN > Frasco de vidrio en bandeja de 12 unidades

VIDA ÚTIL > 60 meses / 5 años

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN > Mantener en sitio fresco y seco alejado de la luz solar directa

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

