



## CONSERVA DE ATÚN TRADICIONAL (400gr)

**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** > 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 6 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 yellowfin 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

