



VENTRESCA DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA (115gr)

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 > Ventresca de atún claro en aceite de oliva en lata

INGREDIENTES > Ventresca de atún claro, aceite de oliva y sal

USO ESPERADO > Para consumo directo

PRESENTACIÓN > Lata de conserva en caja de 25 unidades

VIDA ÚTIL > 60 meses / 5 años

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN > Conservar a temperatura ambiente

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS >

Color > Característicos del atún yellowfin en conserva

Olor > Característico no rancio ni oxidado

Apariencia > Láminas 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

