

LOMO ALAI *de* ECHEBASTAR premium



DESCONGELADO

NOMBRE COMERCIAL	Atún de Aleta Amarilla o Yellowfin
ESPECIE (NOMBRE CIENTÍFICO)	Thunnus Albacares
ZONA DE CAPTURA (FAO)	OCEANO INDICO FAO 51
MÉTODO DE CAPTURA	Redes de Cerco
DESCRIPCIÓN	Producto de la pesca descongelado eviscerado, sin cabeza, sin piel, que se presenta troceado. Sin espinas
INGREDIENTES	Atún
USO ESPERADO	Consumo directo o cocinado
PRESENTACIÓN	Lomos Atún en Barqueta termosellada (MAP). Barquetas embaladas en cajas de cartón
VIDA ÚTIL	7 días desde la fecha de descongelación
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Refrigerado entre 0-4° C



CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>Vehículo refrigerado Condiciones higiénicas adecuadas. Ausencia de polvo, suciedad o presencia de productos de origen no alimentario Las paredes de la caja del vehículo deberán estar limpias y en correcto estado de mantenimiento Estiba de forma que no se favorezca la rotura de los envases Estiba de manera que se evite el contacto del producto con las paredes, techo y suelo del vehículo, y/o con otros productos</p>
----------------------------------	---



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>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</p>
---------------------------------------	--



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<p>Plomo 0,3 mg/kg Cadmio 0,10 mg/kg Mercurio 1 mg/kg Histamina < 100 mg/kg</p>
--	---



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<p>Aerobios mesófilos 10⁶ ufc / g Enterobacterias 10³ ufc / g Listeria monocytogenes Ausencia en 25 g Salmonella Ausencia en 25 g</p>
--	--