



FILETE DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO CONGELADA

COMPOSICIÓN: Filete de ventresca de atún rojo, (*Thunnus thynnus*), congelada.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Aspecto: Producto limpio, sin parásitos.
- Olor y sabor: Característico.
- Color: Característico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Cadmio	< 0,1 ppm	Plomo	< 0,3 ppm
Mercurio	< 1 ppm	Dioxinas + PCB's	< 6,5 pg/g
Histamina	< 100 ppm		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

◆ <i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g
◆ <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
◆ <i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
◆ <i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g

EMBALAJE:

- ❖ El producto debe transportarse en congelación a una $T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$
- ❖ El vehículo de transporte ha de presentar un estado perfecto de higiene interna que garantice la calidad del producto transportado.
- ❖ Este producto conservado a una temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$ tiene una fecha de consumo preferente de 24 meses desde su fecha de congelación.

FORMA DE PRESENTACIÓN:

- ◆ Al vacío.

RICARDO FUENTES

SALAZONES

AVENIDA TOMÁS FERRO / SN / P. IND. LA PALMA / 30593 / LA PALMA
CARTAGENA / MURCIA / ESPAÑA / T +34 968 554 830 / F +34 968 554 696



USO PREVISTO:

- ❖ Producto congelado. Descongelar preferentemente en refrigeración. No volver a congelar una vez descongelado.
- ❖ El pescado está incluido en la Lista de productos alérgenos, por lo que pueden existir personas sensibles al producto.

FECHA	VERSION
13-03-19	A