



ESPINA DE ATÚN ROJO CONGELADA

COMPOSICIÓN: Espina de atún rojo, (*Thunnus thynnus*), congelado.

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:

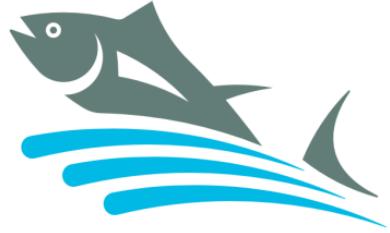
- ❖ El producto debe transportarse en congelación a una T^a ≤-18 °C
- ❖ El vehículo de transporte ha de presentar un estado perfecto de higiene interna que garantice la calidad del producto transportado.
- ❖ Este producto conservado a una temperatura ≤-18 °C tiene una fecha de consumo preferente de 24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

FORMA DE PRESENTACIÓN:

- ♦ Cajas de poliestireno expandido con dos bolsas de 4 kgs cada una de producto 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

CIF. E S A-30768543 / RSI: 12.013305/MU

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
02-10-2020	A