



VENTRESCA DE ATÚN ROJO FRESCA

COMPOSICIÓN: Ventresca de atún rojo, (*Thunnus thynnus*), fresca.

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 refrigeración a una Tª entre 0°C y 4°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 entre 0°C y 4°C tiene una fecha de caducidad de 10 días desde la captura o despesque del atún.

FORMA DE PRESENTACIÓN:

- ◆ En cajas de poliexpán.

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 refrigerado.
- ❖ 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