

## DESCRIPCIÓN:

**Carpaccio de Atún**

## CODIGO:

**P404.0005**

## FAMILIA:

**Carpaccios (V Gama)**

## EMBALAJE:

**Bolsa al vacío – cartón alimentario**

**NOMBRE CIENTÍFICO: Thunnus Albacares.**

**ZONA FAO: FAO 34 Atlántico Centro-Este.**

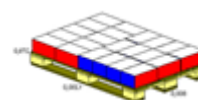
## FORMATO:

**Bolsa al vacío – Monoración 70gr**

**20 raciones por caja**



**PALETIZACIÓN: 16 cajas/fila**



## **INGREDIENTES**

Atún.

## **ALERGÉNICOS**

Atún.

## **VIDA ÚTIL**

18 meses.

## **CONSERVACIÓN – DISTRIBUCIÓN**

Temperatura de referencia -18°C\*.

(No volver a congelar el producto una vez descongelado.)

## **PREPARACIÓN RECOMENDADA**

Emplatado el producto y dejarlo descongelar antes de servir, aliñar al gusto.

PARÁMETRO	VALOR PARAMÉTRICO
Aerobis mesofilos revivificables	1,0 x 10e5 Nivel Guía
Enterobacteris	1,0 x 10e2 Nivel Guía
Escherichia coli	0 Nivel Guía
Salmonella spp	Ausencia
Staphylococcus aureus	1,0 x 10e2 Nivel Guía
Listeria monocytogenes	Ausencia

Gastrònoms ha implantado la UNE-EN ISO 22000 Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos.

\*Nuestras elaboraciones se someten al proceso de congelación rápida, denominado también como ultra congelación, este proceso permite rebasar tan rápidamente como sea necesario la zona de máxima cristalización de manera que la temperatura del producto (tras la estabilización térmica) se mantiene sin interrupción en temperaturas iguales o inferiores a -18°C.

