

Descripción del Producto:

| Nombre del Producto | Nombre Comercial | Descripción | Composición |
|-------------------------------------|--|---|----------------------------------|
| Plasma Bovino Concentrado Congelado | Plasma Bovino Concentrado Congelado (16% Proteína) | <p>Es un producto de origen natural, obtenido a partir de la centrifugación de la sangre de bovinos de mataderos con inspección veterinaria ante- y post-mortem SENASAG, recolectada y procesada bajo estrictas condiciones sanitarias, de higiene, seguridad y trazabilidad.</p> <p>El plasma bovino es concentrado por evaporación al vacío y congelado en forma de placas a una temperatura menor o igual a -15°C, lo que garantiza la conservación de sus propiedades funcionales (gelificación y emulsificación) y nutricionales (proteínas de alto valor biológico) del producto.</p> | Plasma Bovino + Citrato de Sodio |

Características

Sensorial

| Parámetro | Especificación | Método |
|----------------|----------------------------------|---------------|
| Aspecto físico | Líquido Característico Congelado | Visual |
| Color | Anaranjado a marrón | Visual |
| Olor | Característico | Organoléptico |
| Sabor | Característico | Organoléptico |

| Parámetro | Especificación | Método |
|------------------------------|----------------|---|
| Físico-químicas | | |
| Proteína (Nx6.25) | 16 % | Kjeldahl |
| Color (nivel de hemoglobina) | < 80 mg/dL | Espectrofotométrico. Fleming, AF and Woolf AJ (1965) Clin. Chem. 12, 67 |
| Sólidos Totales | 18.5 ± 1% | NB 379:1997 |
| Grasa | Máximo 1 % | Extracción Soxhlet |
| pH a 20°C | 7 – 8.5 | pH-metro |
| Solubilidad | 100 % | Presentación Natural |
| Sales totales | Máximo 2 % | ASTM D512 |

Microbiológicas

| Parámetros microbiológicos | Especificación | Método |
|----------------------------|-------------------------|---|
| Aerobios Mesófilos | < 10 ⁵ UFC/g | AOAC 990.12 |
| E. Coli genérico | <100 UFC/g | (BAM), 8 th Edition, Chapter 4. |
| E. Coli 0157-H7 (25 g) | Ausencia | AOAC 991.14 |
| Staphylococcus aureus | <100 UFC/mL | U.S. Department of Health and human services, FDA, Chapter 12 |
| Salmonella spp(25g) | Ausencia | MLG 4.05 USDA-FSIS |

Aminoácidos (%p/p en base a la materia seca)

| Parámetro | Especificación | Método | |
|-----------------|----------------|---------------|--|
| Lisina, total | 8.76% | ESS_3.4.7.219 | *Análisis de Aminoácidos realizado en laboratorios Exact Scientific Inc. (USA), 1355 Pacific Place, Suite 101, Ferndale, WA 98248. Phone: (360) 733-1205, Fax: |
| Arginina | 4.38% | ESS_3.4.7.219 | |
| Metionina | 1.36% | ESS_3.4.7.219 | |
| Treonina | 4.96% | ESS_3.4.7.219 | |
| Leucina | 12.7% | ESS_3.4.7.219 | |
| Valina | 8.40% | ESS_3.4.7.219 | |
| Histidina | 6.10% | ESS_3.4.7.219 | |
| Fenilalanina | 6.94% | ESS_3.4.7.219 | |
| Cistina | 0.56% | ESS_3.4.7.219 | |
| Triptófano | 0.76% | ESS_3.4.7.219 | |
| Isoleucina | 0.38% | ESS_3.4.7.219 | |
| Tirosina | 3.04% | ESS_3.4.7.219 | |
| Glicina | 3.52% | ESS_3.4.7.219 | |
| Serina | 4.47% | ESS_3.4.7.219 | |
| Prolina | 3.91% | ESS_3.4.7.219 | |
| Alanina | 8.47% | ESS_3.4.7.219 | |
| Ácido aspártico | 10.2% | ESS_3.4.7.219 | |
| Ácido glutámico | 7.56% | ESS_3.4.7.219 | |

Tabla Nutricional (Ración: 100 g)

| Parámetro | Especificación |
|---------------|----------------|
| Calorías | 76 Kcal |
| Proteínas | 16 g |
| Grasas | 0,5 g |
| Carbohidratos | 2 g |

Aplicaciones

| | |
|---|--|
| <p>Aplicaciones:</p> | <p>Producto usado ampliamente en la industria cárnica como suplemento proteico (embutidos y productos cocidos), llegando a sustituir niveles importantes de la proteína cárnica. Niveles de incorporación en la formulación del 5 al 20% de la masa total:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contribuye a reducir las mermas por cocción en embutidos cocidos de pasta fina, gracias a su poder gelificante. • Ideal en formulaciones donde requiere estabilizar emulsiones. • Mejora la textura, mordida y rebanado del embutido. • Alto poder de retención de agua dando geles muy estables, y alargando la vida útil del embutido, controlando sinéresis. <p>Representa una alternativa nutricional de fortificación proteica en el desarrollo de nuevos productos, ya que aporta proteínas de alto valor biológico, y bajo aporte calórico.</p> |
| <p>Recomendaciones de uso:</p> | <p><u>Industria Cárnica:</u> Dosis entre 5 al 20% de la masa total, dependiendo de la formulación. A fin de asegurar su capacidad gelificante, el producto final, debe ser tratado térmicamente a temperatura mínima de 68 a 70°C (centro) por 20-30 minutos.</p> <p>Sus propiedades funcionales se mantienen aun cuando el producto (enlatado o en bolsas retortables) es sometido a temperatura de esterilización (121°C, 20 minutos).</p> |
| <p>Presentación y empaque:</p> | <p>Bloques rectangulares en bolsa de polietileno color blanco, térmicamente sellado, con peso neto de 20 kg.</p> |
| <p>Sistema de distribución:</p> | <p>Se transporta en camiones/contenedores aislados y refrigerados, a temperatura menor o igual a -15°C.</p> |
| <p>Vida útil del producto:</p> | <p>1 año a partir de su fecha de elaboración</p> |
| <p>Condiciones de manejo y conservación:</p> | <p>Mantener almacenado a temperatura menor o igual a -15°C. Estibar en pallets a una altura mínima de 15 cm del piso, 50 cm de la pared. Para transporte se requiere que los pallets de madera sean fumigados y certificados.</p> |
| <p>Registro Sanitario:</p> | <p>08-02-03-02-0034</p> |