

## Descripción del Producto:

Nombre del Producto	Nombre Comercial	Descripción	Composición
Plasma Bovino Desechado (Consumo Humano)		<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 y es sometido a un proceso de deshidratación spray-dryer, lo que garantiza alta solubilidad, conservación de las 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	Polvo en particular finas	Visual
Color	Beige claro	Visual
Olor	Característico	Organoléptico
Sabor	Característico	Organoléptico

Parámetro	Especificación	Método
-----------	----------------	--------

### Físico-químicas

Proteína (Nx6.25)	80 ± 2%	Kjeldahl
Humedad	Máx. 7%	Estufa 105°C peso constante
Grasa	Max. 1%	Extracción Soxhlet
pH	7.5-9.0	pH-metro
Solubilidad	95 ± 1 %	Gravimétrico (p/p)
Cenizas	Máximo 7%	Calcinción a 550°C

**Microbiológicas**

Parámetros microbiológicos	Especificación	Método
Aerobios Mesófilos	<10 <sup>4</sup> UFC/g	AOAC 990.12
Coliformes totales	<10 UFC/g	(BAM), 8 th Edition, Chapter 4.
E. Coli	Sin desarrollo (<10 UFC/g)	(BAM), 8 th Edition, Chapter 4.
Salmonella (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
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

\* Análisis de Aminoácidos realizados en Laboratorios Exact Scientific Inc. (USA), 1355 Pacific Place, Suite 101, Ferndale, WA 98248. Phone: (360) 733-1205, Fax:

**Tabla Nutricional (Ración: 100 g)**

Parámetro	Especificación
Calorías	345 Kcal
Proteínas	80 g
Grasas	1 g
Carbohidratos	4 g

## Aplicaciones

<b>Aplicaciones:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto usado ampliamente en la industria cárnica (embutidos cocidos) como suplemento proteico</li> <li>• Contribuye a reducir las mermas por cocción en embutidos cocidos de pasta fina gracias a su poder gelificante</li> <li>• Ideal en formulaciones donde requiere estabilizar emulsiones</li> <li>• Mejora la textura y rebanado del embutido</li> <li>• Alto poder de retención de agua dando geles muy estables. Se sugiere trabajar con una relación 1:8.</li> <li>• También tiene aplicaciones en la industria de panificación y pastas como sustituto de la ovoalbúmina debida a su alto valor proteico, poder emulsivo y gelificante.</li> </ul>
<b>Recomendaciones de uso:</b>	<p><u>Industria Cárnica:</u> Dosis de 1 a 1.5% de la masa total. 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 a 30 minutos.</p> <p><u>Industria Panificación y pastas:</u> Dosis superiores al 5% según formulación.</p>
<b>Presentación y empaque:</b>	<p>Envase primario (interno) bolsa de polietileno de baja densidad.</p> <p>Envase secundario serigrafiado (externo) saco de 2 pliegues: papel kraft marrón.</p> <p>Peso neto del producto: 25 Kg.</p>
<b>Sistema de distribución:</b>	<p>Se transporta en camiones cerrados y/o contenedores secos, a temperatura ambiente.</p>
<b>Vida útil del producto:</b>	<p>1 año a partir de su fecha de elaboración</p>
<b>Condiciones de manejo y conservación:</b>	<p>Este producto debe ser almacenado en un lugar cerrado, fresco y seco. Estibar en pallets a una altura mínima de 15 cm del piso, 50 cm de la pared.</p>
<b>Número de identificación GTIN:</b>	<p>08-02-03-02-0034</p>