

PLASMA BOVINO CONGELADO (Consumo Humano)

Nombre del Producto	Plasma Bovino congelado
Nombre Comercial	Plasma Bovino Congelado
Descripción/Método de obtención	Es el producto obtenido por fraccionamiento de la sangre de bovinos, recolectada de mataderos certificados por USDA y procesada bajo estrictas condiciones de higiene aptas para el Consumo Humano. El plasma es concentrado por evaporación y congelado en forma de placas a una temperatura de -18 a -22°C
Composición	Plasma Bovino

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

SENSORIAL

Parámetro	Especificación	Método
Color	Naranja	Visual
Olor	Característico	Organoléptico
Sabor	Característico	Organoléptico

FÍSICO – QUÍMICO

Parámetro	Especificación	Método
Agua	Máximo 72%	AOAC 925.09
Proteína (Nx6.25)	Mínimo 24%	AOAC 954.01
Grasa	Máximo 1%	AOAC 954.02
Sales totales	Máximo 6%	ASTM D512
pH	8.5-9.5	Potenciómetro (AOAC 945:27)
Sal (Cloruro de Sodio)	Máximo 2%	ASTM D512
Sólidos totales	Mínimo 28%	NB 379:1997
Grados Brix	33 ± 2	Refractométrico (NB-325006:2002)

MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
Staphylococcus Aureus	< 100 UFC/g	AOAC 2003.07
Salmonella spp (25g)	Ausencia	ISO 6579:2002
Coliformes totales	< 100 UFC/g	AOAC 991.14
E. Coli (10g)	10 ² UFC/g	AOAC 991.14

PLASMA BOVINO CONGELADO (Consumo Humano)

Aplicaciones (uso previsto)	<p>Es utilizado como complemento de la proteína cárnica, primordialmente por sus propiedades de retención de agua y excelente capacidad emulsiva.</p> <p>El plasma bovino congelado sustituye la proteína de origen animal en proporciones importantes y hace un aporte tecnológico de frío para la masa, ampliamente usado en Embutidoras y Panificadoras. Garantiza la disminución de las mermas por cocción y mejora la textura y el rebanado del embutido.</p>
Preparación para uso	<p>Las dosis recomendadas oscilan entre 5-12% de la masa total dependiendo de la formulación, para asegurar de sus propiedades funcionales del plasma. El producto final (embutido) donde es incorporado debe ser sometido a temperaturas 70-75°C en el centro de 10-20 minutos. La funcionabilidad no se ve afectada al ser sometido el producto a temperatura de esterilización.</p>
Presentación y empaque	<p>Bloques rectangulares en bolsa de polietileno color blanco selladas con un peso neto de 20 kg</p>
Sistema de distribución	<p>Se transporta en camiones/contenedores cerrados a temperaturas de congelación, que oscilen en rango entre -18-22°C.</p>
Vida útil del producto	<p>1 año a partir de su fecha de elaboración.</p>
Condiciones de manejo y conservación	<p>Este producto debe ser almacenado a temperaturas de -18 a -22°C</p>