


Descripción del Producto:

Nombre del Producto	Nombre Comercial	Descripción	Composición
Hemoglobina Bovina Desecada - 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 (IPSA), recolectada y procesada bajo estrictas condiciones sanitarias, de higiene, seguridad y trazabilidad.</p> <p>La hemoglobina es sometida a un proceso de deshidratación spray dryer, lo que garantiza la alta solubilidad, conservación de las propiedades funcionales y nutricionales del producto (proteínas de alto valor biológico).</p>	Hemoglobina Bovina + Citrato de Sodio

Características

Sensorial

Parámetro	Especificación	Método
Aspecto físico	Polvo en particular finas	Visual
Color	Vino tinto	Visual
Olor	Característico	Organoléptico
Sabor	Característico	Organoléptico

Físico-químicas

Parámetro	Especificación	Método
Proteína (Nx6.25)	Mínimo 90 %	Kjeldahl
Humedad	Máximo 8%	Estufa 105°C peso constante
Grasa	0.2 %	Extracción Soxhlet
pH	7 - 8	pH-metro
Solubilidad	Mínimo 95 ± 1 %	Gravimétrico (w/w)
Cenizas	Máximo 4%	Calcinación a 550°C

Microbiológicas

Parámetros microbiológicos	Especificación	Método
Aerobios Mesófilos	≤ 100,000 UFC/g	AOAC 990.12
Salmonella (25g)	Ausencia	MLG 4.05 USDA-FSIS
Coliformes totales	≤100 UFC/g	(BAM), 8 th Edition, Chapter 4.
E. Coli genérico	≤100 UFC/g	(BAM), 8 th Edition, Chapter 4.
E. Coli 0157-H7 (25 g)	Ausencia	AOAC 991.14

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

Parámetro	Especificación	Método
Lisina, total	6.25 %	ESS_3.4.7.219
Arginina	4.63 %	ESS_3.4.7.219
Cistina	1.94 %	ESS_3.4.7.219
Metionina	0.73 %	ESS_3.4.7.219
Treonina	2.84 %	ESS_3.4.7.219
Leucina	6.84 %	ESS_3.4.7.219
Valina	4.97 %	ESS_3.4.7.219
Histidina	2.14 %	ESS_3.4.7.219
Fenilalanina	3.88 %	ESS_3.4.7.219
Isoleucina	2.27 %	ESS_3.4.7.219
Tirosina	3.83 %	ESS_3.4.7.219
Triptófano	1.30 %	ESS_3.4.7.219
Glicina	2.52 %	ESS_3.4.7.219
Serina	5.06 %	ESS_3.4.7.219
Prolina	3.83 %	ESS_3.4.7.219
Alanina	3.27 %	ESS_3.4.7.219
Ácido aspártico	7.43 %	ESS_3.4.7.219
Ácido glutámico	10.3 %	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: (888) 818-2978, Email: lab@exactscientific.com, Fecha: 17/1/2018

Tabla Nutricional (Ración: 100 g)

Parámetro	Especificación
Calorías	362
Proteínas	90g
Grasas	0.2g
Carbohidratos	0g
Hierro (mínimo)	250 mg (2,500 ppm)

Aplicaciones

Aplicaciones:	<ul style="list-style-type: none"> • Como ingrediente en la fortificación de alimentos con hierro hémico • Colorante en la industria cárnica • Suplemento proteico, sustituto cárnico
Recomendaciones de uso:	<p><u>Fortificación:</u> Dosis de 1 a 7 % según tipo de alimento</p> <p><u>Colorante:</u> 0.5 a 1 % dependiendo de los ingredientes en la formulación</p>
Presentación y empaque:	Bolsas serigrafiadas de polipropileno grado alimentario, con recubrimiento interno de polietileno. Peso neto: 25 kg.
Sistema de distribución:	Se transporta en camiones cerrados y/o contenedores secos, a temperatura ambiente.
Vida útil del producto:	1 año a partir de su fecha de elaboración
Condiciones de manejo y conservación:	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. Para exportación se requiere que los pallets de madera sean fumigados y certificados por IPSA.
Número de identificación GTIN:	74-33200-73901-3

