


## 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 (IPSA), 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

### Físico-químicas

Parámetro	Especificación	Método
Proteína (Nx6.25)	Mínimo 16 %	Kjeldahl
Color (nivel de hemoglobina)	< 90 mg/dL)	Espectrofotométrico. Fleming, AF and Woolf AJ (1965) Clin. Chem. 12, 67
Sólidos Totales	30 ± 1%	NB 379:1997
Grasa	Máximo 1 %	Extracción Soxhlet
Color/Fuerza Gel (sol 10% 80°C x 30 min)	Color Beige/Mínimo 690 g/cm <sup>2</sup>	Texture Analyzer, Brookfield (g/cm <sup>2</sup> )
pH a 20°C	7 – 8.5	pH-metro
Solubilidad	100 %	Presentación Natural
Salas totales	Máximo 6 %	ASTM D512

**Microbiológicas**

Parámetros microbiológicos	Especificación	Método
Aerobios Mesófilos	< 10 <sup>5</sup> UFC/g	AOAC 990.12
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
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
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: (888) 818-2978. Email: lab@exactscientific.com. Fecha: 17/1/2018

**Tabla Nutricional (Ración: 100 g)**

Parámetro	Especificación
Calorías	104
Proteínas	16g
Grasas	0.5g
Carbohidratos	1g

## Aplicaciones

<b>Aplicaciones:</b>	<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"> <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, mordida y rebanado del embutido.</li> <li>• Alto poder de retención de agua dando geles muy estables, y alargando la vida útil del embutido, controlando sinéresis.</li> </ul> <p>También tiene aplicación en la Industria de Panificación y galletería como sustituto de la ovo albumina y gluten. Niveles de incorporación del 3 a 6%.</p> <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>
<b>Recomendaciones de uso:</b>	<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><u>Industria de panificación y galletería:</u> Dosis de 5 a 15% según formulación</p>
<b>Presentación y empaque:</b>	Bloques rectangulares en bolsa de polietileno color blanco, térmicamente sellado, con peso neto de 20 kg.
<b>Sistema de distribución:</b>	Se transporta en camiones/contenedores aislados y refrigerados, a temperatura menor o igual a -15°C.
<b>Vida útil del producto:</b>	1 año a partir de su fecha de elaboración
<b>Condiciones de manejo y conservación:</b>	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 exportación se requiere que los pallets de madera sean fumigados y certificados por IPSA.
<b>Número de identificación GTIN:</b>	74-33200-73905-1