

NOMBRE COMERCIAL	<b>MORCIYER®</b>
DENOMINACION	LIGANTE PROTEICO PARA ELABORACION DE MORCILLA SECADO MÉTODO SPRAY
DESTINO	CONSUMO HUMANO
HABILITACIONES DE PRODUCTO	SENASA-DPFV-CAPA N° 97425/1 <hr/> ASSAL: RNPA N° 21-091826
ELABORADO POR	YERUVA S.A. - Planta Industrial ESPERANZA 1° Mayo 3300 (3080) - Esperanza Santa Fe - ARGENTINA  Tel./Fax 54 (0) 3496 42- 4450/6606 <a href="http://www.yeruva.com.ar">www.yeruva.com.ar</a>
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	<p>MORCIYER® es producido a partir de sangre entera fresca, obtenida de la faena bovina de establecimientos habilitados por el SENASA, organismo oficial de contralor agroalimentario en la Republica Argentina.</p> <p>Es un producto sustituto de la sangre bovina líquida, tradicionalmente utilizada para la elaboración de la morcilla, que responde a los mas exigentes estándares de Calidad e inocuidad alimentaria. Para su obtención la sangre es colectada con anticoagulante y enfriada, y luego secada por el método de secado spray. El proceso permite garantizar una mínima desnaturalización de las proteínas, manteniendo su solubilidad en agua. Por otro lado el producto es tratado térmicamente por un proceso de pasteurización controlada en seco garantizando a ausencia de microorganismo patógenos.</p> <p><i>Origen:</i> Bovino  <i>Forma:</i> Polvo  <i>Olor:</i> Característico  <i>Color:</i> Bordó oscuro  <i>Sabor:</i> Característico</p>

ESPECIFICACIONES TECNICAS

<i>Proteína bruta (mín).</i>	82 %
<i>Cenizas totales (máx).</i>	8 %
<i>Humedad (máx.)</i>	7%
<i>Gel</i>	FIRME
<i>Solubilidad (mín.)</i>	95 %

<i>Bacterias aerobias mesófilas totales</i>	< 1,0 x 10 <sup>5</sup> UFC/g
<i>Bacterias coliformes totales</i>	< 10 UFC/g
<i>Escherichia Coli generic.</i>	< 10 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente/25g
<i>Hongos y levaduras</i>	<100 UFC/g

PRESENTACION

Bolsas de 25 kg de papel (dos pliegues) e interior de polietileno de 70 micrones

ALMACENAMIENTO

En Depósitos frescos, secos y ventilados.

VIDA UTIL

12 (doce) meses a partir de la fecha de elaboración

APLICACIONES

*Como ingrediente en alimentos para consumo humano*

Fabricación de morcillas y morcillones, disolviendo 1 kg de este producto en 7 u 8 litros de agua tibia o a temperatura ambiente

Gelifica por calentamiento entre 75 y 85°C y en aproximadamente 15 minutos, dando geles estables y consistentes

DECLARACION DE ALERGENOS

*NO CONTIENE*

YERUVÁ S.A. garantiza que el producto **MORCIYER**® ha sido procesado y controlado de manera tal de asegurar ausencia de cuerpos extraños: vidrios, metales y contaminantes no permitidos. Garantizando también que durante el procesamiento y estiba posterior en Planta, el producto no ha estado en contacto con sustancias nocivas para la salud: pesticidas u otras sustancias tóxicas, y que el mismo es libre de TACC (trigo, avena centeno, cebada) y alcohol.