

BIODAN C.A.

RIF: J-07543401-3

FICHA TECNICA

HEMOGLOBINA DESECADA

Descripción General	Es el producto obtenido a partir de la centrifugación de la sangre de Bovinos, recolectada y procesada bajo estrictas condiciones de higiene, con la previa adición de anticoagulante. La hemoglobina es sometida a un proceso de deshidratación Spray-dryer, que garantiza la conservación de las propiedades funcionales de la proteína.
Análisis Típico	
características Sensoriales	Aspecto Físico..... Polvo en partícula fina Color..... Vino Tinto Olor..... Característico Sabor..... Característico
Composición Química	Humedad..... Max. 8% Proteína (N x 6,25)..... 90% Cenizas..... Max. 3% pH..... 7 – 8
Perfil Microbiológico	Aerobios Mesofilos (ufc/g)..... $<1 \times 10^5$ Mohos y levadura (ufc/g)..... $<1 \times 10^3$ Coliformes Totales (ufc/g)..... <100 Staphilococcus Aureus (ufc/g)..... <100 Bacillus Cereus (ufc/g)..... $<1 \times 10^3$ E. coli..... Ausente Salmonella (25g)..... Ausente
Vida Útil	2 años
Aplicaciones	Es utilizado como ingrediente proteico en las formulaciones de alimentos balanceados para consumo animal.
Condiciones de Almacenamiento	En un lugar fresco y seco
Presentación	Sacos de yute con bolsa plástica en su interior con un peso neto declarado de 20 Kg.