



e<sup>+</sup>  
europ<sup>+</sup>lus  
Argentina



SENASA N°4115







Geopharma



# + HEPARINA SÓDICA CRUDA DE ORIGEN BOVINO



Polvo amorfo ligeramente higroscópico de color beige claro.



## **Actividad anticoagulante**

≥ 120UI/mg

## **Absorbancia (280nm – sol. 0,4%)**

≤ 0,5

## **Empaque primario**

Doble bolsa de polietileno.

## **Temperatura**

Ambiente.

## **Humedad**

≤ 10 %

## **Absorbancia (260nm – sol. 0,4%)**

≤ 0,5

## **Empaque secundario**

Recipiente de plástico.

## **Vida media del producto**

24 meses a partir de la fecha de producción.

## **pH**

6,0 - 9,0

## **Absorbancia (400nm- sol 1%)**

≤ 0,5



# + CONDROITÍN SULFATO

Polvo amorfo ligeramente higroscópico de color blanco o amarillento.



## Pureza

> 96 %

## Absorbancia (280nm – sol. 0,4%)

≤ 0,3

## Empaque primario

Doble bolsa de polietileno.

## Temperatura

Ambiente.

## Humedad

< 10 %

## Absorbancia (260nm – sol. 0,4%)

≤ 0,3

## Empaque secundario

Recipiente de plástico.

## Vida media del producto

24 meses desde la fecha de manufactura.

## pH

6,0 – 9,0

## Absorbancia (400nm- sol 1%)

≤ 0,3







# Naturalcasings





Naturalcasings

# + TRIPA ORILLA SALADA DE BOVINOS

Intestino delgado (yeyuno e íleon) de bovino, procesado a través de rigurosos procedimientos de manufactura y posteriormente convertido en tripas o envoltorios para la fabricación de embutidos.



## **Ingrediente básico**

Intestino delgado (yeyuno e íleon, excluido duodeno).

## **Conservante**

Cloruro de sodio de grado alimenticio, saturación a temperatura ambiente. Salmuera.

## **Forma**

Madeiras (unidad) de 13, 18, 25 y 30 metros de longitud.

## **Calibres**

Rango de 32mm a 54mm.

## **Peso de la unidad**

El peso de la madeja es variable y no es atributo considerado en la comercialización.

## **Actividad del agua**

AW= 0,75±0,3

## **Densidad del conservante**

23±2 Baumé.

## **Formas del uso del producto**

Listo para ser utilizado como envoltura en la industria de chacinados y embutidos.

## **Vida media del producto**

24 meses a partir de la fecha de producción.

## **Empaque primario**

Bolsa de polietileno de baja densidad.

## **Empaque secundario**

Barriles de plástico reforzados con tapas de cierre hermético.

## **Conservación**

Lugar fresco y seco (mín. 1°C - máx. 30°C).



# + TRIPA SALAME SALADA DE BOVINOS

Porción del intestino grueso del bovino, el colon, procesado a través de rigurosos procedimientos de manufactura y posteriormente convertido en tripas o envoltorios para la fabricación de embutidos.



## **Ingrediente básico**

intestino grueso (colon).

## **Conservante**

Cloruro de sodio de grado alimenticio, saturación a temperatura ambiente. Salmuera.

## **Forma**

Madeiras (unidad) de 5, 10, 18m.

## **Calibres**

Rango de 45mm a +70mm.

## **Peso de la unidad**

El peso de la madeja es variable y no es atributo considerado en la comercialización.

## **Actividad del agua**

AW= 0,75±0,3

## **Densidad del conservante**

23±2 Baumé.

## **Formas del uso del producto**

Listo para ser utilizado como envoltura en la industria de chacinados y embutidos.

## **Vida media del producto**

24 meses a partir de la fecha de producción.

## **Empaque primario**

Bolsa de polietileno de baja densidad.

## **Empaque secundario**

Barriles de plástico reforzados con tapas de cierre hermético.

## **Conservación**

Lugar fresco y seco (mín. 1°C - máx. 30°C)

# + TRIPÓN SALADO DE BOVINOS



Naturalcasings

Porción de intestino grueso de bovino, el ciego, procesado a través de rigurosos procedimientos de manufactura y posteriormente convertido en tripas o envoltorios para la fabricación de embutidos.



## **Ingrediente básico**

Intestino grueso (ciego).

## **Conservante**

Cloruro de sodio de grado alimenticio, saturación a temperatura ambiente. Salmuera.

## **Forma**

Madeiras (unidad) de 5 tripones cada una.

## **Calibres**

Rango de 90mm a +150mm.

## **Peso de la unidad**

El peso de la madeja es variable y no es atributo considerado en la comercialización.

## **Actividad del agua**

AW= 0,75±0,3

## **Densidad del conservante**

23±2 Baumé.

## **Formas del uso del producto**

Listo para ser utilizado como envoltura en la industria de chacinados y embutidos.

## **Vida media del producto**

24 meses a partir de la fecha de producción.

## **Empaque primario**

Bolsa de polietileno de baja densidad.

## **Empaque secundario**

Barriles de plástico reforzados con tapas de cierre hermético.

## **Conservación**

Lugar fresco y seco (mín. 1°C - máx. 30°C).



# + CULATA SALADA DE BOVINOS

Porción de intestino grueso de bovino, el recto, procesado a través de rigurosos procedimientos de manufactura y posteriormente convertido en tripas o envoltorios para la fabricación de embutidos.



## **Ingrediente básico**

Intestino grueso (recto).

## **Conservante**

Cloruro de sodio de grado alimenticio, saturación a temperatura ambiente. Salmuera.

## **Forma**

individual por 25 unidades.

## **Calibres**

Rango de 90mm a +150mm.

## **Peso de la unidad**

El peso de la unidad es variable y no es atributo considerado en la comercialización.

## **Actividad del agua**

AW= 0,75±0,3

## **Densidad del conservante**

23±2 Baumé.

## **Formas del uso del producto**

Listo para ser utilizado como envoltura en la industria de chacinados y embutidos.

## **Vida media del producto**

24 meses a partir de la fecha de producción.

## **Empaque primario**

Bolsa de polietileno de baja densidad.

## **Empaque secundario**

Barriles de plástico reforzados con tapas de cierre hermético.

## **Conservación**

Lugar fresco y seco (mín. 1°C - máx. 30°C)

# + TRIPA SALAME SALADA – PEZZI



Naturalcasings

Porción del intestino grueso del bovino, el colon, procesado a través de rigurosos procedimientos de manufactura y posteriormente convertido en tripas o envoltorios para la fabricación de embutidos.



## **Ingrediente básico**

intestino grueso (colon).

## **Conservante**

Cloruro de sodio de grado alimenticio, saturación a temperatura ambiente. Salmuera.

## **Forma**

Tiras de distinta longitud, en redes de 100 unidades.

## **Calibres**

Rango de 47mm a +80mm.

## **Peso de la unidad**

El peso de la unidad es variable y no es atributo considerado en la comercialización.

## **Actividad del agua**

AW= 0,75±0,3

## **Densidad del conservante**

23±2 Baumé.

## **Formas del uso del producto**

Listo para ser utilizado como envoltura en la industria de chacinados y embutidos.

## **Vida media del producto**

24 meses a partir de la fecha de producción.

## **Empaque primario**

Bolsa de polietileno de baja densidad.

## **Empaque secundario**

Barriles de plástico reforzados con tapas de cierre hermético.

## **Conservación**

Lugar fresco y seco (mín. 1°C - máx. 30°C).

# + VEJIGA SECA DE BOVINOS

Órgano del sistema urinario del bovino, procesado a través de rigurosos procedimientos de manufactura y transformado en envoltorio para la fabricación de embutidos.



## **Ingrediente básico**

Vejiga de bovino.

## **Conservante**

Pimienta, a temperatura ambiente.

## **Forma**

4 paquetes de 10 unidades cada uno, totalizando 40 unidades por caja.

## **Calibres**

Rango de 90mm a +150mm.

## **Peso de la unidad**

El peso de la unidad es variable y no es atributo considerado en la comercialización.

## **Conservación**

Lugar fresco y seco (mín. 1°C - máx. 30°C).

## **Vida media del producto**

24 meses a partir de la fecha de producción.

## **Formas del uso del producto**

Listo para ser utilizado como envoltura en la industria de chacinados y embutidos.

## **Empaque primario**

Bolsa de polietileno de baja densidad.

## **Empaque secundario**

Caja de cartón corrugado.  
Medidas:  
30cm x 40cm x 10cm.





# + TRIPA EQUINA SALADA



Naturalcasings

Intestino delgado de la especie equina, procesado a través de rigurosos procedimientos de manufactura y posteriormente convertido en tripas o envoltorios para la fabricación de embutidos.



## **Ingrediente básico**

Intestino delgado equino.

## **Conservante**

Cloruro de sodio de grado alimenticio, saturación a temperatura ambiente. Salmuera.

## **Forma**

Madeiras (unidad) de 8, 10 y 18m.

## **Calibres**

Rango de 45mm a +80mm.

## **Peso de la unidad**

El peso de la madeja es variable y no es atributo considerado en la comercialización.

## **Actividad del agua**

AW= 0,75±0,3

## **Densidad del conservante**

23±2 Baumé.

## **Formas del uso del producto**

Listo para ser utilizado como envoltura en la industria de chacinados y embutidos.

## **Vida media del producto**

24 meses a partir de la fecha de producción.

## **Empaque primario**

Bolsa de polietileno de baja densidad.

## **Empaque secundario**

Barriles de plástico reforzados con tapas de cierre hermético.

## **Conservación**

Lugar fresco y seco (mín. 1°C - máx. 30°C).



Totalbeef



# + RIÑÓN BOVINO (IWP)

Riñón bovino, sin cápsula ni grasa perirrenal.  
Se extrae el uréter y tejido graso que lo rodea.



## **Peso**

Peso bruto: 10,5kg.  
Peso neto: 10kg.

## **Rotulado**

Etiqueta autoadhesiva dispuesta en el frente de la caja.

## **Empaque primario**

Lámina de polietileno de baja densidad aprobada por SENASA.

## **Vida media del producto**

Máximo 18 meses a -18°C a partir de la fecha de producción.

## **Empaque secundario**

Caja de cartón corrugado.  
Medidas:  
30cm x 40cm x 10cm.

## **Uso esperado**

Alimentos sometidos a cocción.





# + LIBRILLO SEMICOCIDO NATURAL

Constituye uno de los tres pre-estómagos de los bovinos. En su superficie interior presenta pliegues en forma laminar que lo asemejan a un libro. La cocción se realiza en el ciclo 1 donde permanece entre 40 y 45 minutos en agua a 90°C. Las hojas se presentan limpias y libres de ingesta. Los cascos también se presentan limpios y son de coloración blanca, ligeramente amarronada (natural).



## **Peso**

---

Peso bruto: 10,5kg.  
Peso neto: 10kg.

## **Rotulado**

---

Etiqueta autoadhesiva dispuesta en el frente de la caja.

## **Empaque primario**

---

Lámina de polietileno de baja densidad aprobada por SENASA.

## **Vida media del producto**

---

Máximo 18 meses a -18°C a partir de la fecha de producción.

## **Empaque secundario**

---

Caja de cartón corrugado.  
Medidas:  
30cm x 40cm x 10cm.

## **Uso esperado**

---

Alimentos sometidos a cocción.



# + LENGUA BOVINA (IWP)

Se prepara eliminando el hueso hioides, grasa y base de la lengua, mientras el epitelio lingual debe quedar intacto. Puede tener diferentes coloraciones (blanco, negro y manchado). Se presenta limpia, sin contenido digestivo.



## **Peso**

Peso bruto: 10,5kg.  
Peso neto: 10kg.

## **Rotulado**

Etiqueta autoadhesiva dispuesta en el frente de la caja.

## **Empaque primario**

Lámina de polietileno de baja densidad aprobada por SENASA.

## **Vida media del producto**

Máximo 18 meses a -18°C a partir de la fecha de producción.

## **Empaque secundario**

Caja de cartón corrugado.  
Medidas:  
30cm x 40cm x 10cm.

## **Uso esperado**

Alimentos sometidos a cocción.



# + MEMBRANA DE DIAFRAGMA

Consiste en la membrana diafragmática con su cobertura de pleura y peritoneo. Debe estar libre de la porción carnosa del diafragma.



## **Peso**

---

Peso bruto: 10,5kg.  
Peso neto: 10kg.

## **Rotulado**

---

Etiqueta autoadhesiva dispuesta en el frente de la caja.

## **Empaque primario**

---

Lámina de polietileno de baja densidad aprobada por SENASA.

## **Vida media del producto**

---

Máximo 18 meses a -18°C a partir de la fecha de producción.

## **Empaque secundario**

---

Caja de cartón corrugado.  
Medidas:  
30cm x 40cm x 10cm.

## **Uso esperado**

---

Alimentos sometidos a cocción.



# + ENTRAÑA BOVINA

Constituida por los pilares del diafragma.  
Se prepara desgrasada, libre de coágulos e ingesta.



## **Peso**

---

Peso bruto: 10,5kg.  
Peso neto: 10kg.

## **Rotulado**

---

Etiqueta autoadhesiva  
dispuesta en el frente de  
la caja.

## **Empaque primario**

---

Lámina de polietileno de  
baja densidad aprobada  
por SENASA.

## **Vida media del producto**

---

Máximo 18 meses a -18°C  
a partir de la fecha  
de producción.

## **Empaque secundario**

---

Caja de cartón corrugado.  
Medidas:  
30cm x 40cm x 10cm.

## **Uso esperado**

---

Alimentos sometidos a  
cocción.



# + CHINCHULÍN BOVINO

Comprende la porción inicial del intestino delgado, es decir, el duodeno. Debe estar libre de restos de epiplón y grasa mesentérica.



## **Peso**

Peso bruto: 10,5kg.  
Peso neto: 10kg.

## **Rotulado**

Etiqueta autoadhesiva dispuesta en el frente de la caja.

## **Empaque primario**

Lámina de polietileno de baja densidad aprobada por SENASA.

## **Vida media del producto**

Máximo 18 meses a -18°C a partir de la fecha de producción.

## **Empaque secundario**

Caja de cartón corrugado.  
Medidas:  
30cm x 40cm x 10cm.

## **Uso esperado**

Alimentos sometidos a cocción.

# + CORAZÓN VACUNO

Se prepara removiendo la grasa de la base del corazón, se recorta el pericardio y se eliminan arterias, venas y válvulas auriculares. Se prepara seccionado al medio.



## **Peso**

Peso bruto: 10,5kg.  
Peso neto: 10kg.

## **Rotulado**

Etiqueta autoadhesiva dispuesta en el frente de la caja.

## **Empaque primario**

Lámina de polietileno de baja densidad aprobada por SENASA.

## **Vida media del producto**

Máximo 18 meses a -18°C a partir de la fecha de producción.

## **Empaque secundario**

Caja de cartón corrugado.  
Medidas:  
30cm x 40cm x 10cm.

## **Uso esperado**

Alimentos sometidos a cocción.





Constituye uno de los tres pre-estómagos de los bovinos, su cara interna presenta pliegues en forma de celdas que le da el nombre de retículo o redecilla. La cocción se realiza en el ciclo 1 donde permanece 20 minutos en agua a 90°C. Se presenta desgrasado, sin restos de toalla, y su coloración es blanca, ligeramente amarronada (natural).



## **Peso**

Peso bruto: 10,5kg.  
Peso neto: 10kg.

## **Rotulado**

Etiqueta autoadhesiva dispuesta en el frente de la caja.

## **Empaque primario**

Lámina de polietileno de baja densidad aprobada por SENASA.

## **Vida media del producto**

Máximo 18 meses a -18°C a partir de la fecha de producción.

## **Empaque secundario**

Caja de cartón corrugado.  
Medidas:  
30cm x 40cm x 10cm.

## **Uso esperado**

Alimentos sometidos a cocción.



# + HÍGADO VACUNO

Hígado vacuno preparado sin la vesícula biliar, se quitan restos de vasos sanguíneos hepáticos, grasa y ganglios linfáticos adyacentes al hilio.



## **Peso**

---

Peso bruto: 15,5kg.  
Peso neto: 15kg.

## **Rotulado**

---

Etiqueta autoadhesiva dispuesta en el frente de la caja.

## **Empaque primario**

---

Lámina de polietileno de baja densidad aprobada por SENASA.

## **Vida media del producto**

---

Máximo 18 meses a -18°C a partir de la fecha de producción.

## **Empaque secundario**

---

Caja de cartón corrugado.  
Medidas:  
30cm x 40cm x 10cm.

## **Uso esperado**

---

Alimentos sometidos a cocción.



# + LABIO BOVINO

Labio bovino compuesto por su porción muscular y sus papilas.  
Se embala fraccionado en dos bolsas de polietileno conteniendo 5kg netos de producto cada una.



## **Peso**

Peso bruto: 10,5kg.  
Peso neto: 10kg.

## **Rotulado**

Etiqueta autoadhesiva dispuesta en el frente de la caja.

## **Empaque primario**

Lámina de polietileno de baja densidad aprobada por SENASA.

## **Vida media del producto**

Máximo 18 meses a -18°C a partir de la fecha de producción.

## **Empaque secundario**

Caja de cartón corrugado.  
Medidas:  
30cm x 40cm x 10cm.

## **Uso esperado**

Alimentos sometidos a cocción.



# + MOLLEJA

Está constituida por el timo, glándula integrada por una porción cervical y una porción torácica, que se ubica a ambos lados de la tráquea, lobulada y de color amarillento pálido. Esta glándula tiene su mayor desarrollo en los terneros, atrofiándose en los animales adultos. Se prepara con su superficie totalmente libre de grasa.



## **Peso**

---

Peso bruto: 10,5kg.  
Peso neto: 10kg.

## **Rotulado**

---

Etiqueta autoadhesiva dispuesta en el frente de la caja.

## **Empaque primario**

---

Lámina de polietileno de baja densidad aprobada por SENASA.

## **Vida media del producto**

---

Máximo 18 meses a -18°C a partir de la fecha de producción.

## **Empaque secundario**

---

Caja de cartón corrugado.  
Medidas:  
30cm x 40cm x 10cm.

## **Uso esperado**

---

Alimentos sometidos a cocción.

# + AORTA ABIERTA BOVINA

Primer tramo de la arteria aorta bovina en su salida del ventrículo cardíaco izquierdo. Se realiza un corte longitudinal en todo su largo.



## **Peso**

Peso bruto: 10,5kg.  
Peso neto: 10kg.

## **Rotulado**

Etiqueta autoadhesiva dispuesta en el frente de la caja.

## **Empaque primario**

Lámina de polietileno de baja densidad aprobada por SENASA.

## **Vida media del producto**

Máximo 18 meses a -18°C a partir de la fecha de producción.

## **Empaque secundario**

Caja de cartón corrugado.  
Medidas:  
30cm x 40cm x 10cm.

## **Uso esperado**

Alimentos sometidos a cocción.

# + MONDONGO VERDE CON BONETE y SIN BONETE

**Con bonete:** Está constituido por el rumen y retículo o bonete. En el caso del mondongo crudo el mismo es lavado en el ciclo 1 con agua clorada potable para eliminar los restos de ingesta.

**Sin bonete:** Está constituido por el rumen, extrayéndole el retículo o bonete. La preparación se realiza de la misma manera que el Mondongo verde con bonete.



## **Peso**

Peso bruto: 10,5kg.  
Peso neto: 10kg.

## **Rotulado**

Etiqueta autoadhesiva dispuesta en el frente de la caja.

## **Empaque primario**

Lámina de polietileno de baja densidad aprobada por SENASA.

## **Vida media del producto**

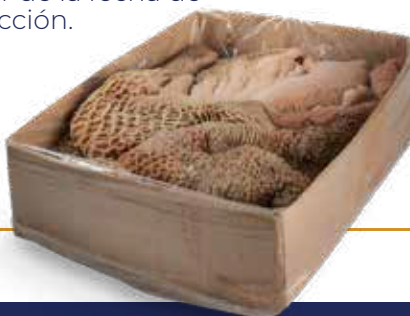
Máximo 18 meses a -18°C a partir de la fecha de producción.

## **Empaque secundario**

Caja de cartón corrugado.  
Medidas:  
30cm x 40cm x 10cm.

## **Uso esperado**

Alimentos sometidos a cocción.





# + NUEZ DE QUIJADA

Constituida por los músculos maseteros, quedando excluidos los restos de músculos adyacentes o quijada.



## **Peso**

Peso bruto: 10,5kg.  
Peso neto: 10kg.

## **Rotulado**

Etiqueta autoadhesiva dispuesta en el frente de la caja.

## **Empaque primario**

Lámina de polietileno de baja densidad aprobada por SENASA.

## **Vida media del producto**

Máximo 18 meses a -18°C a partir de la fecha de producción.

## **Empaque secundario**

Caja de cartón corrugado.  
Medidas:  
30cm x 40cm x 10cm.

## **Uso esperado**

Alimentos sometidos a cocción.



# + RABO BOVINO (IWP)

Rabo bovino conteniendo vértebras y músculos coccígeos, a excepción de las dos primeras vértebras que permanecen en la media res. Se remueven las 3 o 4 últimas vértebras, se desgrasa y se quitan restos de pelos y/o cuero. Se quiebra para empacar.



## **Peso**

---

Peso bruto: 10,5kg.  
Peso neto: 10kg.

## **Rotulado**

---

Etiqueta autoadhesiva dispuesta en el frente de la caja.

## **Empaque primario**

---

Lámina de polietileno de baja densidad aprobada por SENASA.

## **Vida media del producto**

---

Máximo 18 meses a -18°C a partir de la fecha de producción.

## **Empaque secundario**

---

Caja de cartón corrugado.  
Medidas:  
30cm x 40cm x 10cm.

## **Uso esperado**

---

Alimentos sometidos a cocción.

# + TENDÓN BOVINO

Formado por el tendón del flexor digital y sus vainas, limpios, de coloración blanca y ligeramente rosada. Se embala fraccionado en dos bolsas de polietileno conteniendo 5kg netos de producto cada una.



## **Peso**

---

Peso bruto: 10,5kg.  
Peso neto: 10kg.

## **Rotulado**

---

Etiqueta autoadhesiva dispuesta en el frente de la caja.

## **Empaque primario**

---

Lámina de polietileno de baja densidad aprobada por SENASA.

## **Vida media del producto**

---

Máximo 18 meses a -18°C a partir de la fecha de producción.

## **Empaque secundario**

---

Caja de cartón corrugado.  
Medidas:  
30cm x 40cm x 10cm.

## **Uso esperado**

---

Alimentos sometidos a cocción.



Formado por el pene bovino. Se acondiciona quitando las serosas y la grasa.



## **Peso**

Peso bruto: 10,5kg.  
Peso neto: 10kg.

## **Rotulado**

Etiqueta autoadhesiva dispuesta en el frente de la caja.

## **Empaque primario**

Lámina de polietileno de baja densidad aprobada por SENASA.

## **Vida media del producto**

Máximo 18 meses a -18°C a partir de la fecha de producción.

## **Empaque secundario**

Caja de cartón corrugado.  
Medidas:  
30cm x 40cm x 10cm.

## **Uso esperado**

Alimentos sometidos a cocción.



e<sup>+</sup>  
europlus  
Argentina

SENASA N°4115

Bv. San Diego 1948, Villa Gob. Gálvez,  
Santa Fe (CP. 2124)  
info@europlusargentina.com

[www.europlusargentina.com](http://www.europlusargentina.com)

