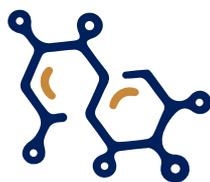




e⁺
europ⁺lus
Argentina





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).



Terrabeef



+ 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.



+ BONETE

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⁺
europ⁺us
Argentina

www.europusargentina.com

