

## **YERURED B**

**Reforzador Natural  
de color  
(origen cárnico bovino)**

### ► **DESCRIPCIÓN:**

Reforzador natural del color en polvo, a base de proteínas séricas bovinas estabilizadas, secado por método spray y pasteurizado, para su uso en la industria cárnica:

### ► **PROPIEDADES:**

- Producto natural.
- Imparte un color homogéneo.
- Intensifica el color logrando una apariencia cárnica natural en sinergia tanto en productos, curados o madurados, emulsiones como en aquellos que son sometidos a procesos de ahumado o cocción.
- No tiñe las grasas.
- No produce veteados indeseables en el producto final.
- Reacciona naturalmente con productos que contienen nitrito de sodio y azúcares.
- Altamente soluble.
- Excelente adherencia a la superficie de la carne magra.
- Disminuye el tiempo de ahumado o secado para lograr el color de la corteza.

### ► **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

Aspecto Físico	Polvo de partícula fina
Color	Rojizo
Sabor	Característico (Nota Cárnica)
Olor	Característico
Humedad	Máx: 8%
Proteína Bruta	Mín: 63%
Carbohidratos	Máx: 10%
Cenizas Totales	Máx: 5%
Sodio	Máx: 2%
Hierro	Mín: 150 mg

- **NO CONTIENE ALERGENOS**
- **LIBRE DE TACC**
- **100 % ORIGEN BOVINO SIN TRAZAS DE OTRAS ESPECIES**
- **BAJO EN SODIO Y GRASAS**
- **LIBRE DE GMO**
- **100 % SOLUBLE EN AGUA**
- **ESTABLE AL CALOR**

### ► **SEGURIDAD BACTERIOLÓGICA ASEGURADA.**

Aerobios mesófilos totales	Máx: $1,0 \times 10^4$ ufc/g
Coliformes totales	Máx: < 10 ufc/g
Escherichia coli (generic)	Máx: < 10 ufc/g
Enterobacterias	Máx: < 10 ufc/g
Salmonella (spp)	Máx: Ausente en 25 g
Staphylococcus coagulasa (+)	< 3 NMP/g
Clostridium perfringens	< 1 ufc/g
Listeria monocytogenes	No detectado /25 g

## ➤ APLICACIONES:

- Productos Cárnicos Cocidos (Paletas)
- Hamburguesas
- Emulsiones (Salchichones – Picadillos)
- Ahumados
- Salchichas (Viena y alemanas)
- Mortadelas
- Salames (tipo Milan)
- Carnes PSE
- Productos con Carnes de Pollo

PRODUCTO	FUNCIONALIDAD	DOSIS RECOMENDADA (*)	SIN YERURED	CON YERURED
HAMBURGUESA	Intensifica el color rojo natural de la carne (fracción magra) en el producto fresco y imparte el color característico natural de la carne cocida cuando el producto es cocinado.	0,1 - 0,3		
CARNE PICADA	Realza el color característico de la carne cruda magra sin tinción de la fracción grasa (El color se mantiene estable y sin modificación en el tiempo).	0,2 - 0,3		
AHUMADOS	Intensifica el tono característico tostado de la carne en estos productos, reduciendo los tiempos de ahumado. Realizando la fracción grasa de contraste contra la fracción cárnea magra.	0,5 - 1		
SALCHICHAS	Ecualiza el color de las salchichas de Viena o tipos Alemana, y otros productos logrando un color homogéneo sin colorear el agua de utilizada para la cocción.	0,1 - 0,2		
SALAME. Ej. Milán	Realza el color natural de la carne magra sin tinción del tocino y/o grasas. No afecta el proceso de fermentación-secado.	0,5 - 2		
CARNES PSD	Corrige el color pálido de la carnes PSE que han sufrido la desnaturalización de la mioglobina, sin afectar la propiedades reológicas de los productos como los jamones inyectados.	0,5 - 2		
MORTADELAS	Intensifica el color de la carne magra logrando un contraste óptimo con la fracción grasa visible.	0,1 - 0,2		
EMULSIONES. Ej. Picadillos, Salchichones.	Corrige el color de estos productos que fue afectado por el uso de vegetales y otros ingredientes. Puede usarse en forma de polvo o integrarse con las salmueras.	1 - 2		

## ➤ FORMA DE USO:

- Se puede utilizar mezclándolo con ingredientes secos logrando una mejor disolución.
- Se puede utilizar disolviéndolo con líquidos cuidando que no exista presencia de espuma que puede dificultar la dispersión.

El usuario debe adaptar la dosis de aplicación el producto de acuerdo al tipo de producto y su matriz de formulación pudiendo utilizarlo en solución acuosa, solución con otros ingredientes líquidos y/o en forma directa. También deberá tener en cuenta aspectos de la legislación en cuanto a su uso y dosis de aplicación. Las dosis dependerán de la intensidad de corrección de color que se quiera lograr. En líneas generales las dosis van de 0,1 a 2 %.

## ➤ PRESENTACIÓN

- 25 Kg. Bolsas Valvoladas polietileno en papel Kraft de 70 micrones.
- 10 Kg. Bolsas polietileno aluminizadas.
- 5 Kg. Bolsas polietileno aluminizadas.
- 1 Kg. Bolsas polietileno aluminizadas.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** En depósitos frescos y secos. Una vez abierta la bolsa, se recomienda sellarla y guardar el producto en un lugar fresco y seco. El producto se conserva en forma óptima si se mantiene alejado de la luz y del oxígeno. **Vida Útil:** 12 meses