



HARINA/TORTA DE CARNE PARAGUAYA

Nombre del producto: HARINA/TORTA DE CARNE PARAGUAYA

Contenido Nutricional y Energético

Humedad	%	< 8,0%
Proteína Total	%	> 40,0%
Grasa	%	< 13,0%
Ceniza	%	39,0%
Granulometría	%	5,0% m/m
Ind. Peróxido	meq/Kg	10 meq/Kg
Acidez	mg/g	6 mg NaOH/g
Salmonella		Free/libre
E Coli		Free/libre
Enterobacterias		Free/libre

Preparación del producto:

- ✓ El subproducto (> 50 mm) de las salas de sacrificio y deshuesado de bovinos debe ser molido.
- ✓ Incluye: Huesos, sebo, grasa, trozos de carne, recortes y despojos no comestibles
- ✓ Cocción: La molienda se realiza a una presión de 4 a 6 Kg/cm² con una T° de 133°C durante al menos 20 minutos
- ✓ Se separan y prensan los restos sólidos
- ✓ Se muelen los expulsos
- ✓ Se carga el producto en maxisacos de 1.300 kg

Fuentes: Proveedor



Comercializado por Parcrop E.A.S.
Lomas Valentinas c/ 14 de Mayo, oficina 9, Encarnación, Paraguay