



FOOD INGREDIENT



PLASMA

AN HISTORIC EXPERTISE IN THE PORK INDUSTRY
INTEGRATED & INNOVATIVE

www.cooperl.com

L'ACTIVITÉ DANS L'ENTREPRISE

Notre spécialisation en production porcine nous permet de disposer d'une réelle expertise sur la viande de porc et sa transformation. **Nous déployons des technologies appropriées** à la matière, ici le sang, pour en extraire le meilleur et vous proposer des produits qualitatifs. **Notre organisation en filière nous permet de garantir la traçabilité de nos animaux et de notre produit.**

Specialising in the porcine sector enables us to be experts on the pig and its processing. We use technologies appropriate to the material, in this case the blood, to get the best from it and to offer you high quality products. Our industrial organisation enables us to guarantee the traceability of our livestock and our product.



Notre coopérative regroupe 2700 adhérents et dispose de son propre centre de collecte de sang. **Ainsi notre activité est suivie et sécurisée de l'élevage jusqu'au produit final.**

Our cooperative brings together 2,700 members and has its own blood collection centre. In this way our activity is tracked and secure from the farm to the final product.



L'ensemble de notre processus se fait dans les 12h suivant l'extraction.

Our entire process is completed in the 12 hours following extraction.

NOTRE SITE EST AGRÉÉ



▶ UN PROCESS À LA POINTE DE LA TECHNOLOGIE:



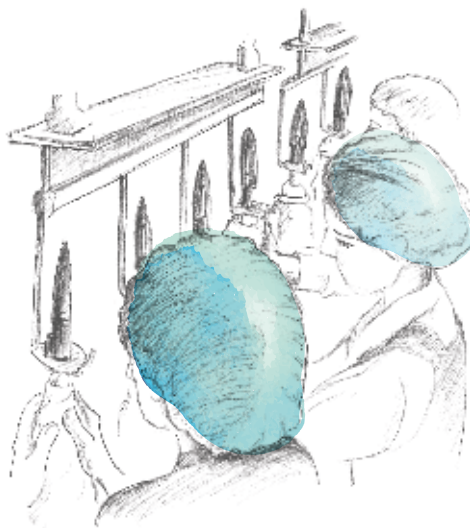
1 Collecte

Prélèvement du sang à l'aide d'un trocart et de poches à usage unique. **Hygiénique et rapide, ce procédé répond rigoureusement à la réglementation française.** Chaque poche est tracée et correspond à un animal.

*COLLECTION / Blood collected using a trocar and individual single-use bags. **Hygienic and rapid, this process adheres strictly to French regulations.** Each bag is tracked and corresponds to one animal.*

*Our collection process makes it possible to **eliminate any risk of contamination** (no pipework, etc.).*

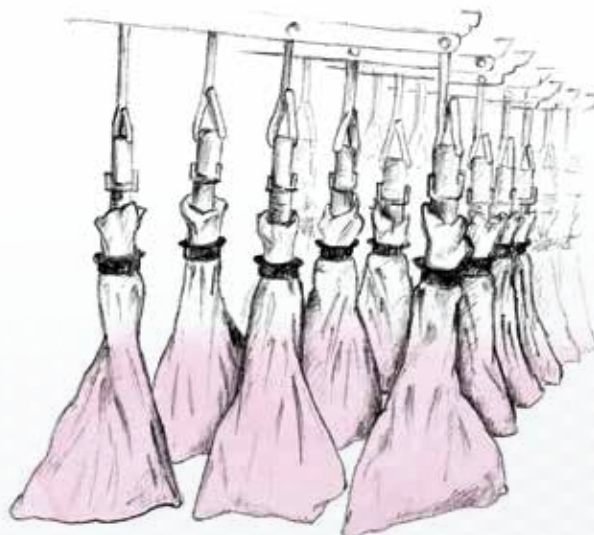
Notre processus de collecte permet **d'éliminer tout risque de contamination** (absence de tuyauterie, ...).



2 Validation

Réserve des poches individuelles dans l'attente d'une **validation des services vétérinaires suite à une inspection minutieuse de l'animal.** Mise à l'écart des poches individuelles non conformes vers d'autres secteurs de valorisation (engrais, ...), **sans avoir eu de contact avec le sang conforme.**

*VALIDATION / Stock of individual bags awaiting validation from the veterinary services following detailed examination of the animals. Non-compliant bags are set aside for use in other processing sectors (fertilisers, etc.), **without ever having contact with compliant blood.***



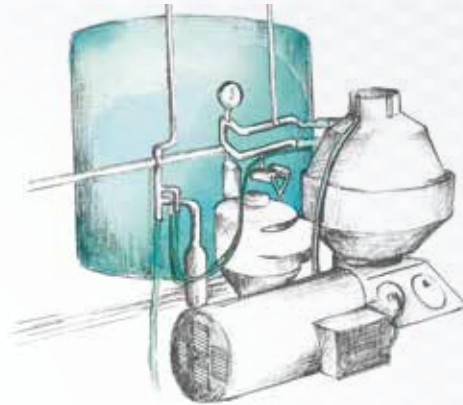
3 Centrifugation

Le sang certifié conforme est orienté dans une cuve **pour pouvoir entamer l'étape de centrifugation**. Cette étape permet la séparation du plasma et des globules rouges.

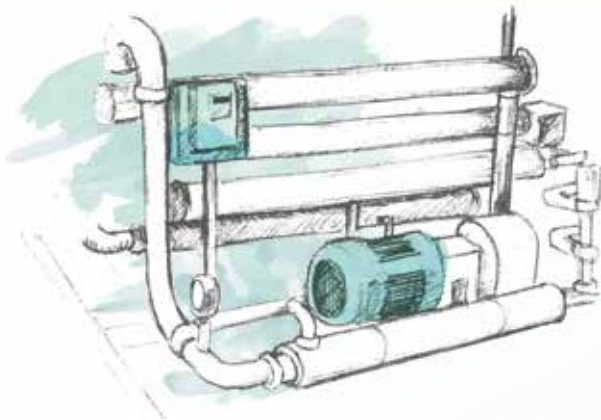
CENTRIFUGATION / Certified compliant blood is sent into a tank to be able to begin the centrifugation step. This step separates the plasma from the red blood cells

The speed with which we extract the protein after collecting the blood provides a product that has not haemolysed and therefore has improved functional qualities.

La rapidité de l'action d'extraction de la protéine après prélèvement permet d'avoir un **produit qui n'a pas subi d'hémolyse et dont les qualités fonctionnelles sont améliorées.**



4 Ultrafiltration



Concentration du plasma par ultrafiltration, puis refroidissement à 4°C. **Notre processus de concentration du plasma permet de diminuer l'humidité et le taux de sel.**

ULTRAFILTRATION / Concentration of the Plasma by ultrafiltration, then cooling to 4°C. Our plasma concentration process reduces the moisture and salt content.

5 Congélation

Conditionnement et stockage du plasma concentré pour expédition.

FREEZING / Packaging and storage of the concentrated plasma for shipping.

Our ratio of protein to dry matter is 85% to 90% (compared to an average of 70% on the market)..

Notre ratio protéine sur matière sèche est de **85% à 90%** (contre 70% en moyenne sur le marché).



DES ATOUTS POUR VOTRE PRODUIT

DES PROPRIÉTÉS NATURELLES BÉNÉFIQUES

- Une **absence de lipides et de collagènes** pour un ingrédient santé.
- Des **acides aminés essentiels** naturellement présents et conservés dans le produit fini.
- Le plasma contient de 6 à 8 % de protéines avant concentration ; **18 à 20 % après**.

BENEFICIAL NATURAL PROPERTIES:

- No lipids and collagens for a healthy product.
- Naturally-present essential amino acids retained in the finished product.
- The plasma contains 6% to 8% protein before concentration, and 18% to 20% afterwards.

UN PRODUIT DE HAUTE QUALITÉ POUR VOUS AIDER DANS VOTRE CRÉATIVITÉ DE NOUVEAUX PRODUITS

- Une force de gel **garantie**.
- Un rendement du produit fini **maximisé après cuisson**.
- Une viande liée permettant une **facilité de tranchage net et sans perte**.

A HIGH QUALITY PRODUCT TO HELP YOU CREATE NEW PRODUCTS:

- A guaranteed gel strength.
- Maximised finished product yield after cooking.
- Bound meat making it easier to slice cleanly and without loss.

UN PLASMA PUR ET SANS GOÛT :

- Une application possible de **20 à 30 % supérieure** aux préconisations habituelles sans affecter le goût du produit fini.
- **Un produit clair** qui n'a pas subi d'hémolyse.
- **Ne colore pas** le produit fini.
- Une quantité de sel réduite qui permet la **maîtrise du taux de sodium**.

PURE, TASTELESS PLASMA:

- Possible to apply 20% to 30% more than normal recommendations without affecting the taste of the finished product.
- A clear product that has not haemolysed.
- Does not colour the finished product.
- Reduced salt content, making it possible to control sodium level.

UNE ALTERNATIVE AUX PROTÉINES TELLES QUE CELLES ISSUES DU LAIT, DE L'ŒUF OU DU SOJA :

- Un produit **sans allergènes**.
- **Sans OGM**.
- **Sans lipides/sans collagènes**.
- Le plasma permet de **diminuer voire supprimer** l'incorporation de phosphates et de carraghénanes.

AN ALTERNATIVE TO PROTEINS SUCH AS THOSE FROM MILK, EGGS OR SOYA:

- An allergen-free product.
- GMO-free.
- No lipids / no collagens.
- Plasma makes it possible to reduce or even eliminate the addition of phosphates and carrageenans

Plasma is the only protein binder permitted in the manufacturing of products classified as superior, particularly comminuted meat products (complying with the French cooked meats code of use - 2016).



Le plasma est le seul liant protéique autorisé dans la fabrication des produits classifiés supérieurs ; notamment les pâtes fines (conformément au code des usages de la charcuterie française - 2016).

▶ UNE UTILISATION SIMPLE

POUR DE MULTIPLES APPLICATIONS

Utilisation en cutter/broyeur/mélangeur :

Le produit s'adapte au process. Il est même possible de l'utiliser tel quel congelé, ce qui permet parfois d'éviter l'ajout de glace dans les préparations.

Utilisation en injecteur/baratte :

Un ingrédient qui se solubilise pour s'incorporer de manière homogène dans les saumures. Que ce soit au moyen d'une injection ou d'une prise directe du produit le plasma rentre au cœur des fibres (réseau) car la viscosité de la saumure n'en est pas modifiée.

Use in slicer/grinder/mixer: The product adapts to the process. It is even possible to use it as it is, frozen, sometimes avoiding the addition of ice to preparations.

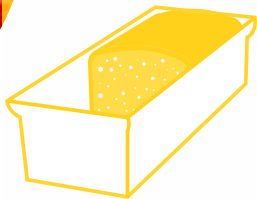
Use in injector/churn: An ingredient that dissolves to blend homogeneously in brines. Whether by means of injection or direct uptake in the product, the plasma enters the core of the fibres (network), as the viscosity of the brine is not modified by it.



• PÂTES FINES/FRANCFORT
COOKED SAUSAGES/FRANKFURTER



• JAMBON/POITRINE
HAM/BACON



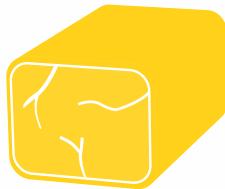
• PÂTÉS/MOUSSES/CRÈMES
PÂTÉS/MOUSSES/CREAMS



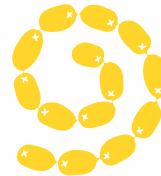
• CONSERVES
DE PLATS CUISINÉS
CANNED MEAT PRODUCTS



• SALAISON SECHE/
SALAMI
DRIED -FERMENTED
SAUSAGES/SALAMI



• VIANDES HACHÉES
RECONSTITUÉES
RECONSTITUTED MINCED MEAT



• BOUDINS/ANDOUILLES/
ANDOUILLETES
BLACK PUDDINGS/ANDOUILLE
SAUSAGES/CHITTERLING SAUSAGES

TEXTURISER

ECONOMIC

STABILISATION DU PRODUIT

ÉCONOMIQUE

TEXTURANT

PRODUCT STABILISATION

SLICING YIELD

RENDEMENT TRANCHAGE



Rue de la Jeannaie
22 403 LAMBALLE - FRANCE

www.cooperl.com

Pour plus de renseignements, contactez :

YOAN DRILLET
ydrillet@cooperl.com
02 96 30 79 21