

El siguiente documento constituye un modelo/ejemplo de Ficha Técnica (FT) y Memoria Descriptiva (MD) de **Milanesas de pollo**, elaborada en la carnicería.

La empresa puede adoptarlo como propio, completando con sus datos los campos vacíos indicados en el mismo.

En caso de elaborar su propia FT y MD, debe incluir como mínimo los requisitos contenidos en este documento.

Es responsabilidad del Titular de la Carnicería emitir la FT y MD correspondiente y modificarla cuando sea necesario. El documento emitido debe recoger las recomendaciones establecidas en el Manual de Buenas Prácticas de la Carnicería y los requisitos establecidos en el Decreto 31/021 para el producto en cuestión.

El objetivo es que se encuentre disponible y oficie como herramienta de trabajo para los operarios de la carnicería. Debe encontrarse a la vista de los equipos inspectivos de las autoridades competentes.

1- Datos de la empresa		
Razón Social:		Completar
Nº de RUNEC:		Completar
2- Descripción del producto:		Referencia normativa/basado en:
Nombre del producto:	Milanesa de pollo	
Descripción del producto:	Es el filete de carne aviar rebozado con pan rallado o harinas, huevos o no, leche o no, agregado o no de sal, especias y condimentos, enfriado.	Adaptado de Uruguay. Decreto 315/994 Capítulo 13
Uso previsto:	Venta de producto crudo para su posterior cocción.	
Ingredientes:	Completar detallando los ingredientes utilizados. No se permite el uso de aditivos. Ingredientes (detallar):	

<p>Proporciones de ingredientes:</p>	<p>En este punto se debe completar los campos vacíos de la primera y segunda columna de la siguiente tabla, indicando los ingredientes utilizados (columna 1) y las cantidades utilizadas (columna 2) en base a 10 kg de producto final.</p>			<p>Uruguay. MGAP Res. DGSG 01.08.2008</p>
	Ingrediente	kg	Requisito normativo*	
	Carne aviar		Valor mínimo 7kg	
	Detallar condimentos utilizados colocando uno en cada fila: Ej: Sal (cloruro de sodio), y especias.		No aplica	
			No aplica	
			No aplica	
			No aplica	
			No aplica	
			No aplica	
	Rebozado/empanado° Detallar ingredientes del rebozado/empanado colocando uno en cada fila, ej: pan rallado, huevos		No puede exceder el 30% del peso final por unidad (3 kg de rebozado/ empanado por cada 10 kg de producto final)	
			No aplica	
			No aplica	
			No aplica	
			No aplica	
	Total	10	No aplica	
<p>* en el campo de referencia normativa se incluyen los requisitos de la reglamentación por lo que no debe ser completado por la empresa ° rebozado/empanado: suma de producto líquido o pastoso más el producto seco.</p>				

Vida útil:	48 hs en condiciones de enfriado (temperatura entre -1 y 4°C) hasta el consumo final.	Uruguay. Decreto 31/021
3- Características organolépticas del producto crudo		
Aspecto:	Filete flexible, de forma variable, cubierto homogéneamente por un rebozado seco en el exterior.	
Color:	De blanco a amarillo.	
Olor:	Característico – ausencia de olores que indiquen deterioro.	
Textura:	Suave, granular en superficie, seca.	
Otros:	(Indicar otras características si corresponde)	
4- Requisitos microbiológicos del producto crudo		
Parámetro	Criterios	Referencia normativa/ basado en:
Estafilococos (coagulasa +) (UFC/g)	n=5, c=2, m=100, M=1000	Argentina. Código Alimentario Argentino, Capítulo VI
E. coli (UFC/g)	n=5, c=2, m=500 UFC/g, M=5000 UFC/g	Unión Europea. Reglamento (CE) N° 2073/2005
Salmonella spp.	n=5, c=0, ausencia en 25 g	Unión Europea. Reglamento (CE) N° 2073/2005
<p>n= es el número de muestras a extraer del lote m = valor para el cual o por debajo del cual la muestra se considera aceptable c = número máximo de unidades de muestra que se permite tengan valores comprendidos entre “m” y “M” M =valor por encima del cual la muestra se considera inaceptable *Los criterios microbiológicos específicos del producto en cuestión podrán ser modificados en consideración de nuevos estudios y fuentes de información.</p>		
5 - Cocción		Referencia normativa/basado en:
Al Horno:	<p>Precalentar el horno a una temperatura alta y colocar las milanesas de pollo en una superficie ligeramente aceitada. Hornear hasta alcanzar una temperatura superior a los 74°C en su parte más gruesa.</p> <p>Luego de la cocción verificar que el rebozado/empanado presente un color tostado moderado y que al cortar la milanesa por su parte más gruesa el jugo de la carne que gotea sea transparente y la carne sea de color blanquecino.</p>	EEUU-USDA ¹
A la plancha o sartén:	<p>Precalentar la plancha o sartén ligeramente aceitados, situar los rebozados de fiambre y queso en una superficie ligeramente aceitada. Hornear hasta alcanzar una temperatura superior a los 74°C en su parte más gruesa.</p> <p>Luego de la cocción verificar que el rebozado/empanado presente un color tostado moderado y que al cortar la</p>	EEUU-USDA ¹

	milanesa por su parte más gruesa el jugo de la carne que gotea sea transparente y la carne sea de color blanquecino.	
<p>¹ https://www.fsis.usda.gov/safetempchart</p>		

Memoria descriptiva del proceso de elaboración:

Realizar todas las acciones para la elaboración de Milanesas de pollo de acuerdo a la presente MD y a las buenas prácticas planteadas en el Manual de BPM de la carnicería.

Materias primas:

Carne aviar: utilizar carnes en condiciones adecuadas (color y olor característico) provenientes de establecimientos habilitados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP). Seleccionar carne de pollo con no más de 24 hs. de producida (fecha de faena). En caso de utilizar carnes envasadas al vacío deberá controlarse su fecha de vencimiento previo a la apertura del envase asegurándose que se encuentre dentro de su vida útil. Abrir el envase inmediatamente antes de la elaboración.

Huevo: utilizar únicamente huevo fresco con cáscara proveniente de establecimientos avícolas habilitados, o huevo líquido o huevo en polvo provenientes de establecimientos habilitados por la autoridad competente. En caso de utilizarse huevos frescos con cáscara, estos deben estar limpios (sin presencia de suciedad y/o materia fecal). No usar huevos rotos y/o astillados. Almacenar los huevos en condiciones de refrigeración.

Leche: de utilizarse, la misma debe ser leche pasteurizada procedente de establecimientos habilitados y con registro del producto del organismo competente. El envase debe encontrarse en perfectas condiciones, cerrado y correctamente identificado. Almacenar bajo refrigeración.

Pan rallado, harinas, condimentos y sal: utilizar únicamente productos provenientes de establecimientos habilitados y con registro del producto del organismo competente que se encuentren dentro de su vida útil. Los envases deben encontrarse en perfectas condiciones, cerrados y correctamente identificados. Almacenar en lugar debidamente identificado para tal fin, seco y fresco.

Proceso de elaboración:

- 1- Planificar la cantidad de milanesas de pollo a elaborar.
- 2- Calcular la cantidad de cada ingrediente a utilizar según las proporciones estipuladas en la FT.
- 3- Pesar todos los ingredientes de acuerdo a las proporciones de la FT, a excepción de la carne aviar.

- 4- Mezclar los condimentos y sal entre sí asegurando una mezcla homogénea.
 - 5- Poner en una batea la harina, el pan rallado o rebozador según corresponda.
 - 6- Preparar la mezcla líquida o pastosa, y agregar la premezcla de sal y condimentos si corresponde. Mezclar enérgicamente de manera de lograr una distribución homogénea. En el caso de utilizar huevos frescos, desinfectarlos inmediatamente previo a su uso con una solución de hipoclorito de sodio (200 ppm) durante 15 minutos, según el manual de BPM. Verificar que no queden restos de cáscara en la mezcla. Batir la mezcla de forma periódica a lo largo del proceso de elaboración. Controlar que la temperatura no sea mayor a 4°C. En caso de que la temperatura sea mayor, llevar la mezcla a cámara de enfriado, correctamente identificada y acondicionada hasta alcanzar una temperatura menor o igual a 4°C.
 - 7- Pesar la carne aviar y controlar que la temperatura no supere los 4°C. En caso de que la temperatura sea mayor, llevar a cámara de enfriado, correctamente identificada y acondicionada hasta alcanzar dicha temperatura.
 - 8- Filetear la carne aviar, respetando las buenas prácticas de manufactura (BPM) establecidas en el manual de la carnicería. Controlar que la temperatura de la carne en ningún momento supere los 4°C. En caso de que la temperatura sea mayor, llevar a cámara los filetes correctamente identificados y acondicionados y refrigerar hasta alcanzar una temperatura menor a 4°C.
 - 9- Aderezar la carne aviar aplicando la pre-mezcla de sal y condimentos, si corresponde.
 - 10- Sumergir los filetes de carne en la mezcla líquida o pastosa y colocarlos en la batea con la mezcla de rebozado o empanado.
 - 11- Rebozar o empanar manualmente, generando presión mecánica con las palmas de la mano para obtener una adherencia uniforme, pudiéndose realizar mecánicamente. Repetir pasos 10 y 11 de considerarse necesario.
 - 12- Llevar a unidad de enfriado inmediatamente, no pudiendo superar un plazo mayor a una hora luego de finalizada su elaboración. Las milanesas deben de estar correctamente identificadas con la siguiente información:
 - Nombre del producto
 - N° de lote
 - Fecha de elaboración
 - Fecha de vencimiento (48 horas posteriores a la fecha de elaboración)
- La identificación debe acompañar al producto hasta la venta de la última unidad del lote.
- 13- Mantener enfriadas hasta su venta (temperatura entre -1 y 4°C). No congelar.
 - 14- Descartar los sobrantes remanentes, tanto de la mezcla líquida o pastosa como de la mezcla seca utilizada para empanar o rebozar.
 - 15- Registrar en los formularios de producción diarios, de acuerdo a lo establecido en las BPM. Los registros deben ser mantenidos por un plazo mínimo de un año.

Ejemplo de Diagrama de Flujo:

