

El siguiente documento constituye un modelo/ejemplo de Ficha Técnica (FT) y Memoria Descriptiva (MD) de **Milanesas de carne de cerdo**, 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 /basado en:
Nombre del producto:	Milanesa de carne de cerdo	-----
Descripción del producto:	Es el filete de carne de cerdo, de peso y forma variable, rebozado con pan rallado o empanado con harinas, huevos o no, leche o no, agregado o no de sal, especias y condimentos, enfriado. Categoriza como chacinado fresco no embutido	Uruguay. Adaptado MGAP Res. DGSG 01.08.2008 Categorización de producto Decreto 315/94
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> <table border="1" data-bbox="574 743 1192 1898"> <thead> <tr> <th data-bbox="574 743 927 800">Ingrediente</th> <th data-bbox="927 743 1044 800">kg</th> <th data-bbox="1044 743 1192 800">Referencia normativa*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="574 800 927 848">Carne de cerdo</td> <td data-bbox="927 800 1044 848"></td> <td data-bbox="1044 800 1192 848">Valor mínimo 7kg</td> </tr> <tr> <td data-bbox="574 848 927 1014">Detallar demás ingredientes utilizados que no forman parte del rebozado colocando uno en cada fila ej: sal, ajo, perejil, entre otros</td> <td data-bbox="927 848 1044 1014"></td> <td data-bbox="1044 848 1192 1014">No aplica</td> </tr> <tr> <td data-bbox="574 1014 927 1134">Sal (cloruro de sodio)</td> <td data-bbox="927 1014 1044 1134"></td> <td data-bbox="1044 1014 1192 1134">No aplica</td> </tr> <tr> <td data-bbox="574 1134 927 1253"></td> <td data-bbox="927 1134 1044 1253"></td> <td data-bbox="1044 1134 1192 1253">No aplica</td> </tr> <tr> <td data-bbox="574 1253 927 1373"></td> <td data-bbox="927 1253 1044 1373"></td> <td data-bbox="1044 1253 1192 1373">No aplica</td> </tr> <tr> <td data-bbox="574 1373 927 1493"></td> <td data-bbox="927 1373 1044 1493"></td> <td data-bbox="1044 1373 1192 1493">No aplica</td> </tr> <tr> <td data-bbox="574 1493 927 1787">Rebozado/Empanado° Detallar ingredientes que forman parte del rebozado o empanado colocando uno en cada fila ej: pan rallado/harina, huevos.</td> <td data-bbox="927 1493 1044 1787"></td> <td data-bbox="1044 1493 1192 1787">No puede exceder el 30% del peso final por unidad (3 kg de rebozado/empanado por cada 10 kg de producto final)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="574 1787 927 1898"></td> <td data-bbox="927 1787 1044 1898"></td> <td data-bbox="1044 1787 1192 1898">No aplica</td> </tr> </tbody> </table>	Ingrediente	kg	Referencia normativa*	Carne de cerdo		Valor mínimo 7kg	Detallar demás ingredientes utilizados que no forman parte del rebozado colocando uno en cada fila ej: sal, ajo, perejil, entre otros		No aplica	Sal (cloruro de sodio)		No aplica			No aplica			No aplica			No aplica	Rebozado/Empanado° Detallar ingredientes que forman parte del rebozado o empanado colocando uno en cada fila ej: pan rallado/harina, 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	<p>Uruguay. MGAP. Res. DGSG 01.08.2008</p>
Ingrediente	kg	Referencia normativa*																											
Carne de cerdo		Valor mínimo 7kg																											
Detallar demás ingredientes utilizados que no forman parte del rebozado colocando uno en cada fila ej: sal, ajo, perejil, entre otros		No aplica																											
Sal (cloruro de sodio)		No aplica																											
		No aplica																											
		No aplica																											
		No aplica																											
Rebozado/Empanado° Detallar ingredientes que forman parte del rebozado o empanado colocando uno en cada fila ej: pan rallado/harina, 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
			No aplica
	Total	10	
<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 y peso variable, cubierto homogéneamente por un rebozado o empanado 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	Criterio	Referencia/ 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, M=5000	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 /basado en:
Al horno:	<p>Precalentar el horno a una temperatura alta y colocar las milanesas en una superficie ligeramente aceitada. Hornear hasta alcanzar una temperatura superior a los 71°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 rosa grisáceo.</p>	EEUU- USDA ¹
Fritas:	<p>Precalentar el aceite. Freír hasta alcanzar una temperatura superior a los 71°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 rosa grisáceo.</p>	EEUU -USDA- ¹
<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 acuerdo a la presente MD y a las buenas prácticas planteadas en el Manual de BPM de la carnicería.

Materias primas:

Carne: la carne de cerdo debe provenir de establecimientos habilitados por el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP) y estar en condiciones adecuadas (olor y color característicos). Utilizar cortes cárnicos frescos sin hueso con no más de 24 hs de extraídos y/o recibidos en la carnicería. En caso de utilizar carnes envasadas al vacío, verificar su fecha de vencimiento previo a la apertura del envase. Abrir el envase inmediatamente antes de la elaboración. En caso de cortes congelados, éstos se descongelarán en condiciones de refrigeración

y se utilizarán a la menor temperatura posible. El envase será retirado 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 ni 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 por el organismo competente. El envase debe encontrarse en perfectas condiciones. Almacenar bajo refrigeración.

Pan rallado, harinas, condimentos y sal: deben provenir de establecimientos habilitados y contar con registro del producto del organismo competente. Los envases deben encontrarse en perfectas condiciones, cerrados y debidamente identificados (incluyendo N° Lote). Almacenar en un lugar debidamente identificado, seco y fresco.

Proceso de elaboración:

- 1- Planificar la cantidad de milanesas a elaborar.
- 2- Calcular la cantidad de cada ingrediente a utilizar según las proporciones estipuladas en la FT.
- 3- Pesar todos los ingredientes, a excepción de la carne, de acuerdo a lo calculado en el punto anterior.
- 4- Realizar la pre-mezcla de los componentes menores (sal y condimentos) previamente pesados, 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, según lo calculado.
- 8- Filetear y tiernizar (si corresponde) la carne respetando las BPM establecidas en el manual de la carnicería. Controlar que la temperatura de la carne en ningún momento supere los 7°C. En caso de que la temperatura sea mayor, llevar a cámara los filetes correctamente identificados y acondicionados y refrigerar hasta alcanzar la temperatura mencionada.

- 9- Aderezar la carne 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.
- 12- Repetir pasos 11 y 12 de considerarse necesario.
- 13- 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.

- 14- Mantener enfriadas hasta su venta (temperatura entre -1 y 4°C). No congelar.
- 15- Descartar los sobrantes remanentes, tanto de la mezcla líquida o pastosa como de la mezcla seca utilizada para empanar o rebozar.
- 16- 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:

