

El siguiente documento constituye un modelo/ejemplo de Ficha Técnica (FT) y Memoria Descriptiva (MD) de **Rebozado de fiambre y queso, enfriado**, elaborado 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 y a la vista de los equipos inspectivos de las autoridades competentes.

1- Datos de la empresa elaboradora		
Razón Social:		Completar
Número de RUNEC:		Completar
2- Descripción del producto:		Referencia /basado en:
Nombre del producto:	Rebozado de fiambre y queso.	
Descripción del producto:	Es/son la/s feta/s de fiambre, jamón o paleta y de queso rebozadas 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.
Uso previsto:	Venta de producto crudo para su posterior cocción.	
Ingredientes:	<p>Completar detallando los ingredientes utilizados. No se permite el uso de aditivos.</p> <p>Ingredientes (detallar):</p>	

<p>Proporciones de los 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" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr style="background-color: #cccccc;"> <th style="width: 60%;">Ingrediente (columna 1)</th> <th style="width: 15%;">Kg (col 2)</th> <th style="width: 25%;">Referencia normativa*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fiambre (especificar tipo de fiambre, de jamón, paleta):</td> <td></td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td></td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>Detallar los demás ingredientes que no forman parte del rebozado colocando uno en cada fila, ej: sal (cloruro de sodio), especias (especificar cuál)</td> <td></td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>Sal (cloruro de sodio)</td> <td></td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>Rebozado/empanado° Detallar ingredientes del rebozado/empanado colocando uno en cada fila, ej: pan rallado, huevos</td> <td></td> <td>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></td> <td></td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">* 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>	Ingrediente (columna 1)	Kg (col 2)	Referencia normativa*	Fiambre (especificar tipo de fiambre, de jamón, paleta):		No aplica	Queso		No aplica	Detallar los demás ingredientes que no forman parte del rebozado colocando uno en cada fila, ej: sal (cloruro de sodio), especias (especificar cuál)		No aplica	Sal (cloruro de sodio)		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			No aplica	Total	10		<p>Uruguay. Basado en MGAP Res. DGSG 01.08.2008</p>
Ingrediente (columna 1)	Kg (col 2)	Referencia normativa*																																													
Fiambre (especificar tipo de fiambre, de jamón, paleta):		No aplica																																													
Queso		No aplica																																													
Detallar los demás ingredientes que no forman parte del rebozado colocando uno en cada fila, ej: sal (cloruro de sodio), especias (especificar cuál)		No aplica																																													
Sal (cloruro de sodio)		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																																													
		No aplica																																													
Total	10																																														
<p>Vida útil:</p>	<p>48 hs en condiciones de enfriado (temperatura entre -1 y 4°C) hasta el consumo final.</p>	<p>Uruguay. Decreto 31/021</p>																																													
<p>3- Características organolépticas del producto crudo</p>																																															

Aspecto:	Flexible, de forma, generalmente, rectangular, de tamaño 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	Criterio	Referencia /basado en:
E. coli (UFC/g)	n=5, c=2, m=100, M=1000	Adaptado en base al Decreto 315/994 y al Código Alimentario Argentino, Capítulo VI.
Estafilococos (coagulasa +) (UFC/g)	n=5, c=2, m=100, M=1000	Adaptado en base al Decreto 315/994 y al Código Alimentario Argentino, Capítulo VI.
Salmonella spp.	n=5, c=0, ausencia en 25g	Argentina. Adaptado. en base al Código Alimentario Argentino, Capítulo VI.
<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>Precalear el horno a una temperatura alta y colocar los rebozados de fiambre y queso en una superficie ligeramente aceitada. Hornear hasta alcanzar una temperatura superior a los 65°C en su parte más gruesa.</p> <p>Luego de la cocción verificar que el rebozado/empanado presente un color tostado moderado.</p>	EEUU-USDA ¹
A la plancha o sartén:	<p>Precalear 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 65°C en su parte más gruesa.</p> <p>Luego de la cocción verificar que el rebozado/empanado presente un color tostado moderado.</p>	EEUU-USDA ¹

¹ <https://www.fsis.usda.gov/safetempchart>

Memoria descriptiva del proceso de elaboración:

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

Materias primas:

Quesos, fiambres/jamones y paleta: deben ser procedentes de establecimientos habilitados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP), contar con registro del producto del organismo competente y encontrarse dentro de su vida útil. Almacenar acondicionados, identificados y refrigerados en un lugar debidamente identificado a ese fin.

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 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, contar con registro del producto por el organismo competente y encontrarse dentro de su vida útil. 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 rebozados de fiambre y queso 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 del fiambre/jamón/paleta y el queso, 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 el pan rallado, la harina 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 el fiambre/jamón/paleta y el queso.
- 8- Cortar el fiambre y el queso en fetas.
- 9- Agrupar las fetas de fiambre y queso.
- 10- Sumergir los grupos de fetas armados en el punto anterior 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 también mecánicamente.
- 12- Repetir pasos 10 y 11 de considerarse necesario.
- 13- Llevar a unidad de enfriado inmediatamente, no pudiendo superar un plazo mayor a una hora luego de finalizada su elaboración. Los rebozados de fiambre y queso deben de estar correctamente identificados 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:

