	Ficha Técnica de Elaboración y Memoria Descriptiva de Arrollado/Pamplona de pollo, enfriado	FT 6
		Página 1 de 6 Versión 1 - Marzo 2021

El siguiente documento constituye un modelo/ejemplo de Ficha Técnica (FT) y Memoria Descriptiva (MD) de **Arrollado/Pamplona de pollo**, crudo, 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. 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:	Arrollado/ Pamplona de Pollo	-----
Descripción del producto:	Carne de pollo arrollada, rellena con jamón y/o paleta y/o fiambres y/o quesos y/o huevo cocido y/o vegetales. Contendida por tela natural, malla artificial, film, papel aluminio y/o atado con hilo. Crudo, enfriado.	Uruguay. Adoptado Decreto Nº 315/994
Uso previsto:	Venta de producto crudo para su posterior cocción. De consumo inmediato luego de su cocción.	-----
Ingredientes:	Completar detallando los ingredientes utilizados. Incluir en este punto la tela natural o malla artificial, film papel de aluminio y el hilo de grado alimentario. No se permite el uso de aditivos. Ingredientes (detallar):	-----

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.

Ingrediente	kg	Referencia normativa
Carne de pollo		Mínimo 50% de carne en base a peso de producto final.
Detallar ingredientes utilizados que forman parte del relleno colocando uno en cada fila ej: queso, jamón, vegetales, y otros afines.		No aplica
Detallar condimentos utilizados colocando uno en cada fila: Ej: Sal (cloruro de sodio), y especias (especificar cual)		No aplica

Proporciones de los ingredientes:

	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Total</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">10</td> <td style="width: 40%;"></td> </tr> </table>	Total	10		
Total	10				
	* en el campo de referencia normativa se incluyen los requisitos de la reglamentación por lo que no debe ser completado por la empresa				
Vida útil:	48 hs en condiciones de enfriado (entre -1 y 4°C) hasta el consumo final.	Uruguay. Decreto 31/021			
3- Características organolépticas del producto crudo					
Aspecto:	Fresco, de forma aproximadamente cilíndrica de largo y diámetro variable.				
Color:	Típico de la carne de pollo (rosado blanquecino a amarillo para carne de aves). Sin manchas ni colores oscuros.				
Olor:	Característico – ausencia de olores que indiquen deterioro.				
Textura:	Irregular, húmeda no gomosa y suave. Consistencia firme a la presión.				
Otros:	(Indicar otras características si corresponde)				
4- Requisitos microbiológicos del producto crudo*					
Parámetro	Criterio	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, M=5000	Unión Europea. REGLAMENTO (CE) No 2073/2005 DE LA COMISIÓN			
Salmonella spp	n=5, c=0, Ausencia en 25g.	Unión Europea. REGLAMENTO (CE) No 2073/2005 DE LA COMISIÓN			
<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:	Precalentar el horno a una temperatura media-alta y colocar el arrollado/pamplona en una superficie ligeramente	EEUU-USDA ¹ -FDA ²			

	<p>aceitada. Hornear hasta alcanzar una temperatura superior a los 74°C en su parte más gruesa Luego de la cocción verificar que al cortarlo por la parte más gruesa el jugo de la carne que gotea sea transparente y la carne sea de color blanquecino.</p>	
A la parrilla:	<p>Situar el arrollado/pamplona en la parrilla cuando haya suficiente brasa, dar vuelta cuando comience a largar jugo. Asar hasta alcanzar una temperatura superior a los 74°C en su parte más gruesa. Luego de la cocción verificar que al cortarlo por la parte más gruesa el jugo de la carne que gotea sea transparente y la carne sea de color blanquecino.</p>	EEUU-USDA ¹ -FDA ²
<p>1 https://www.fsis.usda.gov/safetempchart 2 https://www.fda.gov/media/93628/download</p>		

Memoria descriptiva del proceso de elaboración:

Realizar todas las acciones para la elaboración de arrollado/pamplona de acuerdo a la presente memoria descriptiva y a las buenas prácticas planteadas en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura 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 huevos frescos provenientes de establecimientos avícolas habilitados por la autoridad competente, 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. Los huevos deben ser completamente cocidos inmediatamente previo a su uso.

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

Otros ingredientes afines:

- Vegetales frescos: lavar y desinfectar previamente según el Manual de BPM. Almacenar en un lugar correctamente identificado y acondicionado a ese fin. Almacenar refrigerado si corresponde.

- Ananá, aceitunas, champiñones, ciruelas, y otros afines: deben provenir de establecimientos habilitados, contar con registro del producto por el organismo competente y encontrarse dentro de su vida útil. Almacenar refrigerado si corresponde.

Condimentos (sal, especias): deben provenir de establecimientos habilitados, contar con registro del producto por el organismo competente y encontrarse dentro de su vida útil. El envase debe encontrarse en perfectas condiciones. Almacenar en un lugar debidamente identificado para ese fin, seco y fresco.

Hilo y/o malla de grado alimentario: deben ser aptos para cocción, no deben tener desprendimientos de fibras o residuos que migren al producto, de alta resistencia y provenir de establecimientos habilitados por la autoridad competente. Almacenar en un lugar debidamente identificado.

Tela o epiplón: De utilizar, debe provenir de establecimientos habilitados por el MGAP. Deben estar acondicionadas en cámara de enfriado.

Papel aluminio/papel film: Aptos para estar en contacto con alimentos y resistente a las altas temperaturas. Almacenar en un lugar debidamente identificado.

Proceso de elaboración:

- 1- Planificar la cantidad de arrollados/pamplonas a elaborar.
- 2- Calcular la cantidad de cada ingrediente a utilizar según las proporciones estipuladas en la FT.
- 3- Pesar los ingredientes, a excepción de la carne de pollo.
- 4- En caso de utilizar huevos frescos, desinfectarlos inmediatamente previo a su uso con una solución de hipoclorito de sodio (200ppm-1 cucharadita de té en 1L de agua) durante 15 minutos, según el manual de BPM. Cocinarlos completamente. Quitar la cáscara y mantenerlos acondicionados y refrigerados hasta su uso.
- 5- En caso de utilizar vegetales, desinfectarlos, según el manual de BPM.
- 6- Cortar los vegetales según el requerimiento de la preparación. Mantener acondicionados y refrigerados hasta su uso.
- 7- Trozar/fetear el queso y/o fiambre, jamón y/o paleta, según lo estipulado en la FT. Mantenerlos acondicionados y refrigerados hasta su uso.
- 8- Deshuesar (si corresponde) y “prolijear” la carne respetando las 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 cortes correctamente identificados y acondicionados y refrigerar.
- 9- Pesar la carne aviar.
- 10- Aderezar la carne según formulación detallada en la FT.
- 11- Disponer todos los ingredientes sobre la carne, arrollar y luego atar o envolver en tela (epiplón), malla, papel aluminio o film.

12- Llevar los arrollados/pamplonas, una vez terminados, a una unidad de enfriado, no pudiendo superar un plazo mayor a una hora luego de finalizada su elaboración. El producto debe estar correctamente identificado con la siguiente información:

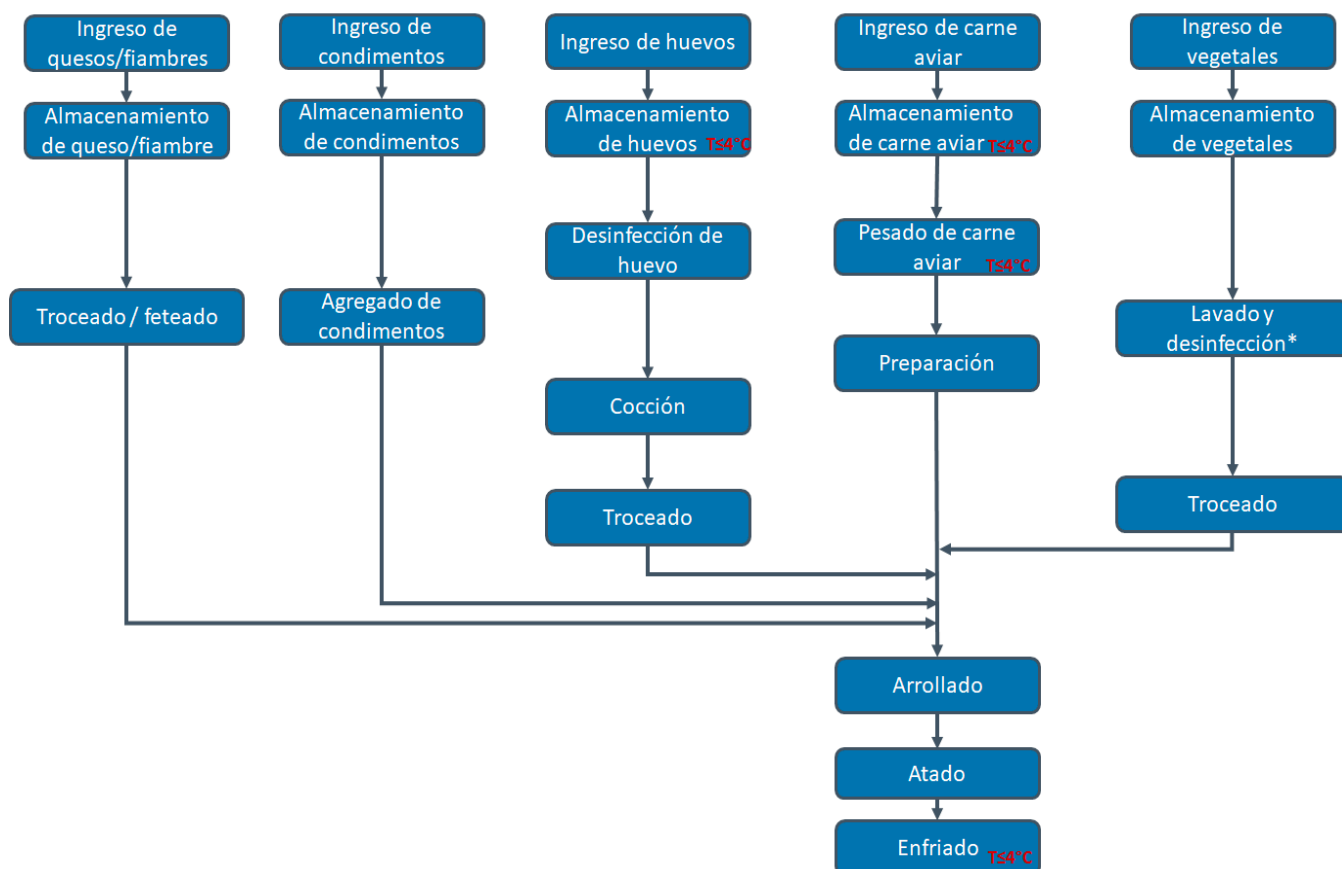
- Nombre del producto
- N° de lote
- Fecha de elaboración
- Fecha de vencimiento (48 horas posteriores a la fecha de elaboración)

La identificación debe acompañar al producto hasta la venta de la última unidad del lote.

13- Mantener los arrollados/pamplonas enfriadas hasta su venta (temperatura entre -1 y 4°C). No congelar.

14- Registrar en los formularios de producción diarios, de acuerdo a lo establecido en el Manual de BPM de la carnicería. Los registros deben ser mantenidos por un plazo mínimo de un año.

Ejemplo de Diagrama de Flujo:



*En caso de utilizar vegetales frescos