

El siguiente documento constituye un modelo/ejemplo de Ficha Técnica (FT) y Memoria Descriptiva (MD) de **Brochette de carne de pollo, cruda, enfriada**, 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:	Brochette de carne de pollo	-----
Descripción del producto:	Es el chacinado elaborado con trozos de carne de pollo, con la adición o no de trozos de otros chacinados, ingredientes vegetales, especias y condimentos y que se presenta insertado en un pincho de materiales aprobados, enfriado.	Uruguay. 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. No se permite el uso de aditivos.  Ingredientes (detallar):	-----

Proporciones de los  
ingredientes:

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. En este ej. el valor mínimo sería 5kg.
Detallar ingredientes utilizados colocando uno en cada fila ej: panceta, vegetales, y otros afines.		No aplica
		No aplica
		No aplica
		No aplica
		No aplica
		No aplica
Detallar condimentos utilizados colocando uno en cada fila. Ej: Sal (cloruro de sodio) y especias (especificar cual)		
Sal (cloruro de sodio)		No aplica
		No aplica
		No aplica
		No aplica
<b>Total</b>	<b>10</b>	

\* 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
<b>3- Características organolépticas del producto crudo</b>		
Aspecto:	Fresco, característico de la carne y del resto de los ingredientes utilizados.	
Color:	Típico de la carne de pollo (rosado blanquecino a amarillo). Sin manchas ni colores oscuros.	
Olor:	Característico – ausencia de olores que indiquen deterioro.	
Textura:	Características de la carne fresca y de los ingredientes y vegetales utilizados.	
Otros:	(Indicar otras características si corresponde)	
<b>4- Requisitos microbiológicos del producto crudo</b>		
Parámetro	Criterio	Referencia normativa/basado en:
E. coli (UFC/g)	n=5, c=2, m=500, M=5000	Unión Europea. REGLAMENTO (CE) No 2073/2005 DE LA COMISIÓN
Estafilococos (coagulasa +)	n=5, c=2, m=100, M=1000	Argentina. Código Alimentario Argentino, Capítulo VI
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>		
<b>5- Cocción</b>		Referencia normativa/basado en:
Al Horno:	Precalentar el horno a una temperatura media-alta y colocar la brochette en una superficie ligeramente aceitada. Hornear hasta alcanzar en su parte más gruesa una temperatura superior a los 74°C.	EEUU-USDA <sup>1</sup>

	Luego de la cocción verificar que al cortarla por la parte más gruesa el jugo de la carne que gotea sea transparente y la carne sea de color blanquecino.	
A la parrilla:	<p>Situar la Brochette en la parrilla cuando haya suficiente brasa, dar vuelta cuando comience a desprender jugo. Asar hasta alcanzar en su parte más gruesa una temperatura superior a los 74°C.</p> <p>Luego de la cocción verificar que al cortarla por la parte más gruesa el jugo de la carne que gotea sea transparente y la carne sea de color blanquecino.</p>	EEUU-USDA <sup>1</sup>
<p><sup>1</sup> <a href="https://www.fsis.usda.gov/safetempchart">https://www.fsis.usda.gov/safetempchart</a></p>		

### Memoria descriptiva del proceso de elaboración:

Realizar todas las acciones para la elaboración de brochettes de acuerdo a la presente memoria descriptiva 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.

#### Otros ingredientes:

-Chacinados: deben provenir de establecimientos habilitados, contar con registro del producto del organismo competente y estar dentro de su vida útil. Almacenar acondicionados, identificados y refrigerados en un lugar debidamente identificado a ese fin.

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

**Condimentos** (sal, especias): 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.

Pincho: debe ser de grado alimentario y resistente a la temperatura de cocción. No debe haber desprendimientos de fibras o residuos que migren al producto. Almacenar en un lugar debidamente identificado.

### Proceso de elaboración:

- 1- Planificar la cantidad de brochettes 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 anteriormente.
- 4- En caso de utilizar vegetales frescos, desinfectarlos según el manual de BPM.
- 5- Cortar los ingredientes según el requerimiento de la preparación. Mantener acondicionados y refrigerados hasta su uso.
- 6- En caso de utilizar chacinados, trocearlos y mantenerlos acondicionados y refrigerados hasta su uso.
- 7- Pesar la carne y trocearla según el tamaño a utilizar, 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 los cortes a cámara correctamente identificados y acondicionados y refrigerar hasta alcanzar dichas temperaturas.
- 8- Aderezar la carne, si corresponde.
- 9- Disponer los ingredientes en el pincho.
- 10- Pesar y llevar a cámara de enfriado a la mayor brevedad posible, no pudiendo superar una hora de finalizada su elaboración, 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.

- 11- Mantener las brochettes enfriadas hasta su venta (temperatura entre -1 y 4°C). No congelar.
- 12- Registrar en los documentos de registros 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:

