

El siguiente documento constituye un modelo/ejemplo de Ficha Técnica (FT) y Memoria Descriptiva (MD) de **Albóndiga de carne vacuna, 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 elaboradora		
Denominación (Razón Social):		
Nº de RUNEC:		
2. Descripción del producto:		Referencia normativa/basado en:
Nombre:	Albóndiga de carne vacuna	
Descripción del producto:	Albóndigas es el producto elaborado con carne picada con el agregado o no de harina/pan rallado y huevos y cuya masa se divide en pequeñas esferas.	Adaptado del 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. Se prohíbe 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 (columna 1)	kg (col 2) Referencia normativa
	Carne de vacuna	
	Grasa vacuna	El contenido máximo de grasa será 20% 2 kg cada 10kg de producto final.
	Condimentos: (Detallar los condimentos colocando uno en cada fila, ej: sal, adobo, pimienta, entre otros).	----- No aplica
	Sal (cloruro de sodio)	No aplica
	Harina (si corresponde)	No aplica
	Huevo (si corresponde)	No aplica
	Pan rallado (si corresponde)	No aplica
		No aplica
	Total	10

Vida útil:	48 hs en condiciones de enfriado ( $\leq$ a 4°C) hasta el consumo final.	Uruguay. Decreto 31/021
------------	--	-------------------------

### 3. Características organolépticas del producto crudo

Aspecto:	Fresco, de forma esférica más o menos regular, de tamaño variable.
Color:	Típico de la carne vacuna. Sin manchas ni colores oscuros.
Olor:	Característico de la carne vacuna – ausencia de olores que indiquen deterioro.
Textura:	Irregular, húmeda y suave. Consistencia blanda a la presión.
Otros:	(Indicar otras características si corresponde)

### 4. Requisitos microbiológicos del producto crudo

4. Requisitos microbiológicos del producto crudo		Referencia normativa/basado en:
Aerobios totales (UFC/g)	n=5, M=1E7	Adaptado de Decreto No. 215/006
E. coli (UFC/g)*	n=5, c=2, m=100, M=1000	Decreto Nº 39/015 de 27/01/2015.
E. coli 0157:H7*	n=5, c=0, Ausencia en 65 g	Decreto Nº 39/015 de 27/01/2015.
Estafilococos	n=5, c=2, m=100, M=1000	Argentina. Código Alimentario Argentino, Capítulo VI

(coagulasa +) (UFC/g)		
Salmonella spp.*	n=5, c=0, Ausencia en 25g	Decreto Nº 39/015 de 27/01/2015.
<p>*Utilizar la metodología establecida en el Decreto 39/2015 u otros métodos validados por un organismo reconocido, que garanticen resultados equivalentes (tales como AOAC, AFNOR, APHA). La expresión de resultados en el informe de ensayo, debe corresponder al método analítico utilizado".</p> <p>n= es el número de muestras a extraer del lote</p> <p>m = valor para el cual o por debajo del cual la muestra se considera aceptable</p> <p>c = número máximo de unidades de muestra que se permite tengan valores comprendidos entre "m" y "M"</p> <p>M =valor por encima del cual la muestra se considera inaceptable</p> <p>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:	<p>Precalentar el horno a una temperatura alta y colocar las albóndigas 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 al cortarlas por la parte más gruesa no presenten carne no completamente cocida (rosada), ni desprenda jugos rosados.</p>	EEUU-USDA <sup>1</sup>
A la cacerola:	<p>Colocar las albóndigas en una salsa previamente preparada o no. Cocinar hasta alcanzar una temperatura superior a los 71°C en su centro.</p> <p>Luego de la cocción verificar que al cortarlas por la parte más gruesa no presenten carne no completamente cocida (rosada), ni desprenda jugos rosados.</p>	EEUU-USDA <sup>1</sup>
<p>1 <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 albóndigas de acuerdo a la presente MD y a las buenas prácticas planteadas en el Manual de BPM de la carnicería.

El proceso de producción puede ser ejecutado principalmente de forma manual, sin perjuicio de la utilización auxiliar de maquinaria o herramientas necesarias.

### Materias primas:

Carne: la carne vacuna 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 sin hueso con no más de 24 hs de extraídos y/o recibidos en la carnicería, así como recortes del "prolijado" de los cortes con no más de 24 hs de generados 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 del picado. 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. La carne a ser utilizada para el picado debe estar libre de huesos, cartílagos, tendones o cualquier otra materia extraña.

Grasa: debe utilizarse exclusivamente grasa vacuna proveniente de establecimientos habilitados por el MGAP. La grasa debe estar limpia y libre de rancidez.

Condimentos (sal y especias de uso tradicional) y harina: 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.

Huevo: si corresponde 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 utilizar huevos frescos con cáscara, 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.

### Proceso de elaboración:

- 1- Planificar la cantidad de albóndigas a elaborar.
- 2- Calcular la cantidad de cada ingrediente a utilizar según las proporciones estipuladas en la FT.
- 3- Pesar los ingredientes.
- 4- Realizar la pre-mezcla de los ingredientes no cárnicos (sal y condimentos) previamente pesados asegurando una mezcla homogénea. Si corresponde, 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. Se debe verificar que no queden restos de cáscara.
- 5- Picar la carne y la grasa respetando las buenas prácticas de manufactura (BPM) establecidas en el manual de la carnicería. El picado puede realizarse en picadora o manualmente. La carne y la grasa a picar deben estar a la menor temperatura posible, debiendo estar siempre a una temperatura menor o igual a 4°C. Si la temperatura es mayor, suspender el picado y llevar la carne a la cámara de enfriado correctamente acondicionada e identificada hasta alcanzar dicha temperatura.
- 6- Mezclar la carne y la grasa con la pre-mezcla de ingredientes no cárnicos, huevo si corresponde, hasta lograr una pasta homogénea. La mezcla puede realizarse manualmente o con mezcladora.
- 7- Controlar la temperatura de la mezcla en el centro. Si es menor o igual a 4°C, proceder a la etapa de formado. Si es mayor, llevar a cámara de enfriado, tapado y correctamente identificado. Refrigerar hasta que alcance nuevamente una temperatura menor o igual a ese valor.
- 8- Agregar la harina/pan rallado si corresponde y dividir la mezcla en porciones similares entre sí, de forma de obtener un producto final más homogéneo.
- 9- Formar las albóndigas, procurando que cada una tenga un tamaño homogéneo. Disponer las albóndigas en una bandeja.
- 10- 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 (detallando el carácter de artesanal)
  - Fecha de elaboración
  - Fecha de vencimiento (48 horas posteriores a la fecha de elaboración)

La identificación generada acompañará al producto hasta la venta de todo el lote.

- 1- Mantener el producto enfriado hasta su venta (temperatura entre -1 y 4°C). No congelar.
- 2- Descartar los sobrantes remanentes.

