

El siguiente documento constituye un modelo/ejemplo de Ficha Técnica (FT) y Memoria Descriptiva (MD) de **Chorizo Carnicero de carne vacuna y/o de cerdo, 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 elaboradora		
Razón Social:		Completar
Número de RUNEC:		Completar
2. Descripción del Producto:		Referencia/ Basado en:
Nombre:	Chorizo Carnicero de carne vacuna y/o suina	Decreto 31/021
Descripción:	Es el chacinado fresco embutido en tripa natural o artificial, elaborado en base a carne fresca vacuna, de cerdo o mezcla de ellas, grasa vacuna y/o de cerdo y/o tocino, aptas para consumo humano, provenientes de establecimientos habilitados por la autoridad competente; con adición o no de condimentos aprobados en el Reglamento Bromatológico Nacional y sal, con adición o no de otros ingredientes afines. Categoriza como chacinado fresco embutido	Uruguay. Adaptado de Decreto 315/94, Capítulo 13
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 tripa natural o artificial y el hilo de grado alimentario. Se prohíbe el uso de aditivos.	

	<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 mezcla a embutir.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr style="background-color: #cccccc;"> <th style="text-align: left;">Ingrediente (columna 1)</th> <th style="text-align: center;">kg (col 2)</th> <th style="text-align: left;">Referencia normativa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carne de cerdo</td> <td></td> <td rowspan="2">El contenido total mínimo de carne será 50%, 5kg cada 10kg de chorizo</td> </tr> <tr> <td>Carne vacuna</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa vacuna</td> <td></td> <td rowspan="2">El contenido de grasa no será mayor al 50% del peso del producto final.</td> </tr> <tr> <td>Grasa de cerdo/Tocino</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Condimentos: (Detallar los condimentos colocando uno en cada fila, ej: sal, adobo, pimienta, adobo, entre otros).</td> <td style="text-align: center;">-----</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>Otros ingredientes: (Detallar los demás ingredientes colocando uno en cada fila, ej: morrón, queso, aceitunas, entre otros).</td> <td style="text-align: center;">-----</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>	Ingrediente (columna 1)	kg (col 2)	Referencia normativa	Carne de cerdo		El contenido total mínimo de carne será 50%, 5kg cada 10kg de chorizo	Carne vacuna		Grasa vacuna		El contenido de grasa no será mayor al 50% del peso del producto final.	Grasa de cerdo/Tocino		Condimentos: (Detallar los condimentos colocando uno en cada fila, ej: sal, adobo, pimienta, adobo, entre otros).	-----	No aplica	Sal (cloruro de sodio)		No aplica			No aplica	Otros ingredientes: (Detallar los demás ingredientes colocando uno en cada fila, ej: morrón, queso, aceitunas, entre otros).	-----	No aplica			No aplica	Total	10																										
Ingrediente (columna 1)	kg (col 2)	Referencia normativa																																																							
Carne de cerdo		El contenido total mínimo de carne será 50%, 5kg cada 10kg de chorizo																																																							
Carne vacuna																																																									
Grasa vacuna		El contenido de grasa no será mayor al 50% del peso del producto final.																																																							
Grasa de cerdo/Tocino																																																									
Condimentos: (Detallar los condimentos colocando uno en cada fila, ej: sal, adobo, pimienta, adobo, entre otros).	-----	No aplica																																																							
Sal (cloruro de sodio)		No aplica																																																							
		No aplica																																																							
		No aplica																																																							
		No aplica																																																							
		No aplica																																																							
		No aplica																																																							
		No aplica																																																							
Otros ingredientes: (Detallar los demás ingredientes colocando uno en cada fila, ej: morrón, queso, aceitunas, entre otros).	-----	No aplica																																																							
		No aplica																																																							
		No aplica																																																							
		No aplica																																																							
		No aplica																																																							
Total	10																																																								

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:	Fresco, de forma cilíndrica más o menos regular, uniforme a lo largo de toda la pieza y sin aire en su interior.	
Color:	Rosado a marrón, con zonas blancuzcas distribuidas debido a fragmentos de grasa.	
Olor:	Característico a la carne de las especies a partir de las que se elabora – ausencia de olores que indiquen deterioro o fermentación.	
Textura:	Lisa, húmeda y suave en el exterior. Superficie externa no húmeda ni pegajosa al tacto. Consistencia firme a la presión, no excesivamente duro ni blando.	
Otros:	(Indicar otras características si corresponde)	
4. Requisitos físico-químicos:		
Parámetro	Criterio	Referencia/ Basado en:
Materia grasa (g/100g)	Máximo 50	Uruguay. Decreto 315/994
Proteína (g/100g)	Mínimo 10	En base a Decreto 215/006, suponiendo carne con mínimo de proteína de 18% y producto final máximo de 50% de carne.
Relación colágeno proteína	Máximo 25%	Basado en https://www.fsai.ie/faiq/meat_labelling.html
5. Requisitos microbiológicos en 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
Anaerobios sulfito reductores (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=100, M=1000	Uruguay. Resolución MGAP N°177.5.05
E.coli 0157:H7*	n=5, c=0, Ausencia en 65g	Uruguay. Resolución MGAP N°177.5.05
Salmonella spp*	n=5,c=0, Ausencia en 25g	Uruguay. Resolución MGAP N°177.5.05

*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".

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.

6. Cocción en el hogar (recomendación para el consumidor)

Al Horno:	<p>Precalentar el horno a una temperatura alta y colocar los chorizos en una superficie ligeramente aceitada. Hornear hasta alcanzar una temperatura superior a los 71°C en su parte más gruesa. Luego de la cocción verificar que al cortarlos por la parte más gruesa no presenten carne no completamente cocida (rosada), ni desprenda jugos rosados.</p>	EEUU-USDA ¹
A la parrilla:	<p>Situar los chorizos en la parrilla cuando haya suficiente brasa, dar vuelta cuando comience a desprender jugo. Asar hasta alcanzar una temperatura superior a los 71°C en su parte más gruesa. Luego de la cocción verificar que al cortarlos por la parte más gruesa no presenten carne no completamente cocida (rosada), ni desprenda jugos rosados.</p>	EEUU-USDA ¹
A la plancha o sartén:	<p>Precalentar la plancha o sartén ligeramente aceitados, situar los chorizos y cocinar hasta alcanzar una temperatura superior a los 71°C en su parte más gruesa. Luego de la cocción verificar que al cortarlos por la parte más gruesa no presenten carne no completamente cocida (rosada), ni desprenda jugos rosados..</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 chorizos carniceros 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 y 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 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 y/o tocino: debe utilizarse exclusivamente grasa vacuna y/o suina proveniente de establecimientos habilitados por el MGAP. La grasa debe estar limpia y libre de rancidez.

Condimentos (sal y especias de uso tradicional): 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.

Tripa: se permite el empleo de tripas tanto naturales como artificiales autorizadas por el MGAP. De usarse tripas artificiales, almacenar junto con los otros ingredientes secos, en un lugar debidamente identificado, seco y fresco. En caso de tripas naturales deben ser conservadas secas, saladas y debidamente identificadas.

Hilo de grado alimentario: no debe tener desprendimientos de fibras o residuos que migren al producto, de alta resistencia y debe provenir de establecimientos habilitados por la autoridad competente. Almacenar en un lugar debidamente identificado, seco y fresco.

Otros ingredientes afines (morrón, aceitunas, queso, panceta, entre otros): en el caso de quesos y fiambres deben ser productos procedentes de establecimientos habilitados por MGAP y contar con registro del producto del organismo competente y dentro de su vida útil. Almacenar acondicionados, identificados y refrigerados en un lugar debidamente identificado a ese fin. En el caso de utilizar vegetales frescos, lavar y desinfectar previamente según el Manual de BPM. Otros ingredientes afines, deben provenir de establecimientos habilitados y contar con registro de producto, si corresponde. En caso de contar con fecha de vencimiento, verificar la misma previo a su uso. Almacenar refrigerado según indicaciones del proveedor.

Proceso de elaboración:

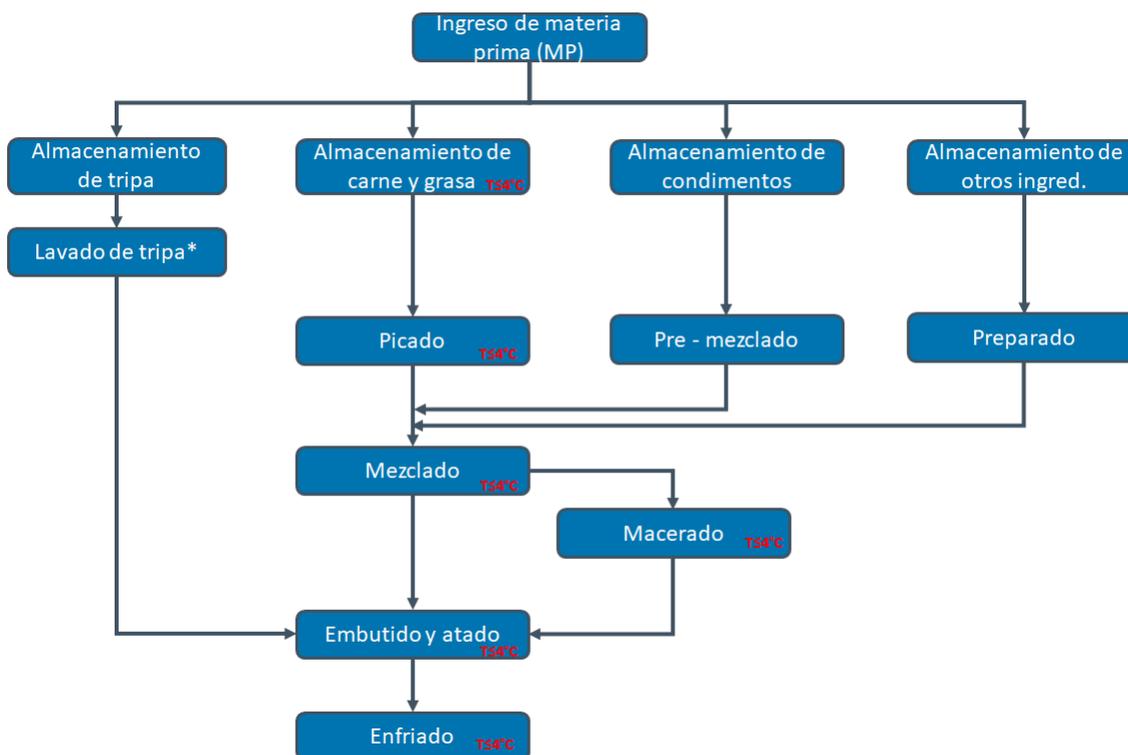
1. Planificar la cantidad de chorizo carnicero a elaborar.
2. Calcular la cantidad de cada ingrediente a utilizar según las proporciones estipuladas en la FT.
3. Pesar todos los ingredientes, a excepción de la carne y de la grasa, de acuerdo a lo calculado anteriormente.
4. En caso de utilizar tripa natural, lavar con agua potable previo a su uso para retirar el acúmulo de sal. Colocar en bateas y llevar a cámara de enfriado hasta ser utilizada.
5. Realizar la pre-mezcla de los componentes menores (sal y condimentos) previamente pesados, asegurando una mezcla homogénea.
6. En caso de utilizar otros ingredientes no cárnicos como morrón, queso, panceta, aceitunas y otros ingredientes afines, prepararlos según corresponda. En el caso de utilizar vegetales frescos, lavarlos y desinfectarlos según manual de buenas prácticas previo a su uso.
7. Pesar la carne y la grasa.
8. 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.
9. Mezclar la carne y la grasa con la pre-mezcla de componentes menores (sal y condimentos) hasta lograr una pasta homogénea. En caso de utilizar otros ingredientes (morrón, queso, aceitunas y/o panceta), deberán agregarse previo al mezclado. El mezclado puede realizarse manualmente en bateas o bowls o utilizando una mezcladora. Evitar el acúmulo de aire en la mezcla.
10. Opcionalmente, se podrá macerar la pasta a una temperatura entre -1 a 4°C por un tiempo máximo de 12hs. Para ello llevar la pasta tapada e identificada a cámara de enfriado.

11. Embutir la pasta en tripa natural o artificial, siempre y cuando la mezcla esté a una temperatura menor a 4°C, en caso de encontrarse a mayor temperatura, refrigerar hasta alcanzar dicha temperatura. El embutido se podrá hacer mediante embutidora manual o eléctrica. Evitar la generación de burbujas de aire durante el embutido.
12. Atar la tripa embutida con hilo de grado alimentario según el largo deseado.
13. Pesár el producto obtenido 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 (detallando el carácter de artesanal)
 - N° de lote
 - Fecha de elaboración
 - Fecha de vencimiento
 - Ingredientes

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

14. Mantener el producto enfriado hasta su venta (temperatura entre -1 y 4°C). No congelar.
15. Descartar los sobrantes remanentes.
16. Registrar en los formularios de producción, 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 del proceso de elaboración:



*En caso de utilizar tripas naturales saladas