

El siguiente documento constituye un modelo/ejemplo de Ficha Técnica (FT) y Memoria Descriptiva (MD) **Arrollado/Pamplona de carne de cerdo, cruda, enfriada**, elaborados 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		
Razón Social:		Completar
Nº de RUNEC:		Completar
2- Descripción del producto:		Referencia normativa/basado en:
Nombre del producto:	Arrollado/ Pamplona de carne de cerdo	-----
Descripción del producto:	Carne de cerdo arrollada, rellena con jamón y/o paleta y/o fiambres y/o quesos y/o huevo cocido y/o vegetales. Contenida por tela natural, malla artificial, film, papel aluminio y/o atado con hilo. Cruda, enfriada.	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):	-----

<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" data-bbox="378 829 1002 1938"> <thead> <tr> <th data-bbox="378 829 722 919">Ingrediente</th> <th data-bbox="722 829 792 919">kg</th> <th data-bbox="792 829 1002 919">Referencia normativa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="378 919 722 1066">Carne de cerdo</td> <td data-bbox="722 919 792 1066"></td> <td data-bbox="792 919 1002 1066">Mínimo 50% de carne en base a peso de producto final.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="378 1066 722 1241">Detallar ingredientes utilizados que forman parte del relleno colocando uno en cada fila ej: queso, jamón, vegetales, y otros afines.</td> <td data-bbox="722 1066 792 1241"></td> <td data-bbox="792 1066 1002 1241">No aplica</td> </tr> <tr> <td data-bbox="378 1241 722 1295"></td> <td data-bbox="722 1241 792 1295"></td> <td data-bbox="792 1241 1002 1295">No aplica</td> </tr> <tr> <td data-bbox="378 1295 722 1352"></td> <td data-bbox="722 1295 792 1352"></td> <td data-bbox="792 1295 1002 1352">No aplica</td> </tr> <tr> <td data-bbox="378 1352 722 1409"></td> <td data-bbox="722 1352 792 1409"></td> <td data-bbox="792 1352 1002 1409">No aplica</td> </tr> <tr> <td data-bbox="378 1409 722 1465"></td> <td data-bbox="722 1409 792 1465"></td> <td data-bbox="792 1409 1002 1465">No aplica</td> </tr> <tr> <td data-bbox="378 1465 722 1522"></td> <td data-bbox="722 1465 792 1522"></td> <td data-bbox="792 1465 1002 1522">No aplica</td> </tr> <tr> <td data-bbox="378 1522 722 1579"></td> <td data-bbox="722 1522 792 1579"></td> <td data-bbox="792 1522 1002 1579">No aplica</td> </tr> <tr> <td data-bbox="378 1579 722 1705">Detallar condimentos utilizados colocando uno en cada fila. Ej: Sal (cloruro de sodio) y especias</td> <td data-bbox="722 1579 792 1705"></td> <td data-bbox="792 1579 1002 1705">No aplica</td> </tr> <tr> <td data-bbox="378 1705 722 1761">Sal (cloruro de sodio)</td> <td data-bbox="722 1705 792 1761"></td> <td data-bbox="792 1705 1002 1761">No aplica</td> </tr> <tr> <td data-bbox="378 1761 722 1818"></td> <td data-bbox="722 1761 792 1818"></td> <td data-bbox="792 1761 1002 1818">No aplica</td> </tr> <tr> <td data-bbox="378 1818 722 1875"></td> <td data-bbox="722 1818 792 1875"></td> <td data-bbox="792 1818 1002 1875">No aplica</td> </tr> <tr> <td data-bbox="378 1875 722 1938"></td> <td data-bbox="722 1875 792 1938"></td> <td data-bbox="792 1875 1002 1938">No aplica</td> </tr> </tbody> </table>	Ingrediente	kg	Referencia normativa	Carne de cerdo		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			No aplica	Detallar condimentos utilizados colocando uno en cada fila. Ej: Sal (cloruro de sodio) y especias		No aplica	Sal (cloruro de sodio)		No aplica																									
Ingrediente	kg	Referencia normativa																																										
Carne de cerdo		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																																										
		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		No aplica																																										
Sal (cloruro de sodio)		No aplica																																										
		No aplica																																										
		No aplica																																										
		No aplica																																										

	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 60%; text-align: center;">No aplica</td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td></td> </tr> </table> <p style="font-size: small;">* en el campo de referencia normativa se incluyen los requisitos de la reglamentación por lo que no debe ser completado por la empresa</p>			No aplica	Total	10		
		No aplica						
Total	10							
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 cerdo (rosado pálido). 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:						
E. coli (UFC/g)	n=5, c=2, m=500, M=5000	Unión Europea. REGLAMENTO (CE) No 2073/2005 DE LA COMISIÓN						
Estafilococos (coagulasa +) (UFC/g)	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>								

5- Cocción		Referencia normativa/basado en:
Al Horno:	<p>Precalentar el horno a una temperatura media-alta y colocar el arrollado/pamplona 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 cortarlo por la parte más gruesa el jugo de la carne que gotea sea transparente y la carne sea de color rosa grisáceo.</p>	EEUU-USDA ¹
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 71°C en su parte más gruesa.</p> <p>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 rosa grisáceo.</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 arrollado/pamplona de acuerdo a la presente MD y a las buenas prácticas planteadas en el Manual de BPM de la carnicería.

Materias primas:

Carne: la carne 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 frescos sin hueso con no más de 24 hs de extraídos y/o recibidos 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 de la elaboración. 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.

Huevo: utilizar huevos provenientes de establecimientos avícolas habilitados por la autoridad competente, clasificados como limpios (sin presencia de suciedad y/o materia fecal) y almacenados en condiciones de refrigeración en un lugar correctamente identificado a ese fin. 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 provenir 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:

- 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): utilizar ingredientes provenientes de establecimientos habilitados, que cuenten con registro del producto del organismo competente y se encuentren 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 todos los ingredientes, a excepción de la carne, de acuerdo a lo calculado en el punto anterior.
4. En caso de utilizar huevos frescos, desinfectarlos inmediatamente previo a su uso con una solución de hipoclorito de sodio (200ppm) 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 frescos, 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. 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 7 °C. En caso de que la temperatura sea mayor, llevar a cámara de enfriado los cortes correctamente identificados y acondicionados y refrigerar hasta alcanzar mencionada temperatura. Pesar la carne según la FT.
9. Pesar la carne.

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:

