

El siguiente documento constituye un modelo/ejemplo de Ficha Técnica (FT) y Memoria Descriptiva (MD) de **Brochette de carne de cerdo, 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 cerdo	-----
Descripción del producto:	Es el chacinado elaborado con trozos de carne de cerdo, 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 cerdo		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
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
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, característico de la carne y del resto de los ingredientes utilizados.	
Color:	Típico de la carne utilizada (rosa a rosa pálido). 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)	
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 +)	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:	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 71°C.	EEUU-USDA ¹

	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 rosa grisáceo.	
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 71°C para las carnes vacunas.</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 rosa grisáceo.</p>	EEUU-USDA ¹
<p>¹ https://www.fsis.usda.gov/safetempchart</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: la carne de cerdo debe provenir de establecimientos habilitados por el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca 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.

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 7° 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:

