

El siguiente documento constituye un modelo/ejemplo de Ficha Técnica (FT) y Memoria Descriptiva (MD) de Carne mechada, 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:	Carne de cerdo mechada	-----
Descripción del producto:	Carne de cerdo, rellena con jamón y/o paleta y/o fiambres y/o panceta y/o quesos y/o huevo cocido y/o vegetales. El relleno de la misma podrá ser contenido en el interior del corte mediante el uso de elementos de grado alimentario como ser: malla artificial, hilo, pincho, entre otros.	-----
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):	-----

<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" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 20px;"> <thead> <tr style="background-color: #cccccc;"> <th style="width: 60%;">Ingrediente</th> <th style="width: 10%;">kg</th> <th style="width: 30%;">Referencia normativa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carne de cerdo</td> <td></td> <td>Mínimo 50% de carne en base a peso de producto final.</td> </tr> <tr> <td>Detallar ingredientes utilizados que forman parte del relleno colocando uno en cada fila ej: queso, jamón, vegetales, y otros afines.</td> <td></td> <td>No aplica</td> </tr> <tr><td> </td><td></td><td>No aplica</td></tr> <tr> <td>Detallar condimentos utilizados colocando uno en cada fila. Ej: Sal (cloruro de sodio) y especias</td> <td></td> <td></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> </td><td></td><td>No aplica</td></tr> <tr><td> </td><td></td><td>No aplica</td></tr> <tr><td> </td><td></td><td>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			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																																																
		No aplica																																																
Detallar condimentos utilizados colocando uno en cada fila. Ej: Sal (cloruro de sodio) y especias																																																		
Sal (cloruro de sodio)		No aplica																																																
		No aplica																																																
		No aplica																																																
		No aplica																																																
		No aplica																																																

	<table border="1"> <tr> <td>Total</td> <td>10</td> </tr> </table> <p>* en el campo de referencia normativa se incluyen los requisitos de la reglamentación por lo que no debe ser completado por la empresa</p>	Total	10	
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, largo y diámetro variable.			
Color:	Rosado Sin manchas ni colores oscuros.			
Olor:	Característico – ausencia de olores que indiquen deterioro.			
Textura:	Húmeda, no gomosa. 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 la carne mechada 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 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
A la parrilla:	<p>Situar la carne mechada 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 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>¹https://www.fsis.usda.gov/safetempchart</p>		

Memoria descriptiva del proceso de elaboración:

Realizar todas las acciones para la elaboración de carne mechada 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, pincho 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.

Proceso de elaboración:

1. Planificar la cantidad de carne mechada 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 refrigerarlos hasta lograr mencionada temperatura. Pesar la carne según la FT.
9. Pesar la carne.
10. Aderezar la carne según formulación detallada en la FT.
11. Realizar una incisión en la pieza cárnica y rellenarla con todos los ingredientes. El relleno podrá ser contenido con hilo, pincho o malla.

12. Llevar las carnes mechadas, una vez terminadas, 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 las carnes mechadas 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:

