

El siguiente documento constituye un modelo/ejemplo de Ficha Técnica (FT) y Memoria Descriptiva (MD) de **Hamburguesa 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:	Hamburguesa de carne vacuna	
Descripción del producto:	Es el chacinado fresco no embutido cuya materia prima es carne vacuna picada, con el agregado o no de sal y condimentos (especias y hierbas aromáticas).	Adaptado del Decreto Nº 39/015 de 27/01/2015.
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	Adaptado del Decreto Nº 39/015 de 27/01/2015.

	<p>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"> <thead> <tr> <th>Ingrediente (columna 1)</th> <th>kg (col 2)</th> <th>Referencia normativa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carne de vacuna</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa vacuna</td> <td></td> <td>El contenido máximo de grasa será 20% 2 kg cada 10kg de producto final.</td> </tr> <tr> <td>Condimentos: (Detallar los condimentos colocando uno en cada fila, ej: sal, adobo, pimienta, entre otros).</td> <td>-----</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>Total</td> <td>10</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	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			No aplica	Total	10														
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																																	
		No aplica																																	
		No aplica																																	
		No aplica																																	
		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 circular más o menos regular, de tamaño variable.
Color:	Típico de la carne vacuna (rojo brillante a rojo oscuro). Sin manchas ni colores oscuros.
Olor:	Característico de la carne de la especie utilizada – 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	Adoptado de Decreto No. 215/006
E. coli (UFC/g)*	n=5, c=2, m=100, M=1000	Decreto N° 39/015 de 27/01/2015.
E. coli 0157:H7*	n=5, c=0, Ausencia en 65 g	Decreto N° 39/015 de

		27/01/2015.
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	Decreto Nº 39/015 de 27/01/2015.

*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.

5. Cocción		Referencia normativa/basado en:
Al Horno:	<p>Precalentar el horno a una temperatura alta y colocar las hamburguesas 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 ¹
A la plancha o sartén:	<p>Precalentar la plancha o sartén ligeramente aceitados, situar las hamburguesas y cocinar 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 ¹
A la parrilla:	<p>Situar las hamburguesas 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 cortarlas 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 hamburguesas 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): 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.

Proceso de elaboración:

- 1- Planificar la cantidad de hamburguesas 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.
- 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 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- Dividir la mezcla en porciones similares entre sí, de forma de obtener un producto final más homogéneo.
- 9- Formar las hamburguesas usando el molde, procurando que cada hamburguesa tenga un grosor homogéneo. Disponer las hamburguesas 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.

11- Mantener el producto enfriado hasta su venta (temperatura entre -1 y 4°C). No congelar.

12- Descartar los sobrantes remanentes.

Diagrama de Flujo:

