

El siguiente documento constituye un modelo/ejemplo de Ficha Técnica (FT) y Memoria Descriptiva (MD) de **Hamburguesa de carne vacuna rebozada/empanada, enfriada**, elaborada en la carnicería. En el mismo se presenta la información mínima que se debe incluir en la elaboración de la FT y MD de hamburguesas de carne vacuna rebozada, elaboradas 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- Empresa		
Denominación (Razón social):		
Número de RUNEC:		
2- Descripción del Producto:		Referencia normativa/ basado en:
Nombre del producto:	Hamburguesa de carne vacuna enfriada, rebozada/empanada.	
Descripción del producto:	Hamburguesa de carne (carne picada vacuna, con el agregado o no de sal y condimentos - especias y hierbas aromáticas -), enfriada; recubierta por una sustancia líquida o pastosa (huevo o leche) y luego por pan rallado o harinas.	Adaptado de NORMA REGLAMENTARIA PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS EMPANADOS O REBOZADOS CRUDOS O COCIDOS Y CONGELADOS
Uso previsto:	Venta de producto crudo para su posterior cocción	----- -----

<p>Ingredientes:</p>	<p>Ingredientes (detallar): En este punto se describirán todos los ingredientes en orden decreciente utilizados para la elaboración del producto.</p>																																		
<p>Proporción de los Ingredientes:</p>	<p>Se deben 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="597 747 1227 1593"> <thead> <tr> <th data-bbox="597 747 963 852">Ingrediente (columna 1)</th> <th data-bbox="963 747 1065 852">kg (col 2)</th> <th data-bbox="1065 747 1227 852">Referencia normativa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="597 852 963 909">Carne de vacuna</td> <td data-bbox="963 852 1065 909"></td> <td data-bbox="1065 852 1227 909">No aplica.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="597 909 963 1089">Grasa vacuna</td> <td data-bbox="963 909 1065 1089"></td> <td data-bbox="1065 909 1227 1089">El contenido máximo de grasa será 20% 2 kg cada 10kg de producto final.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="597 1089 963 1226">Condimentos: (Detallar los condimentos colocando uno en cada fila, ej: sal, adobo, pimienta, entre otros).</td> <td data-bbox="963 1089 1065 1226">-----</td> <td data-bbox="1065 1089 1227 1226">No aplica</td> </tr> <tr> <td data-bbox="597 1226 963 1283">Sal (cloruro de sodio)</td> <td data-bbox="963 1226 1065 1283"></td> <td data-bbox="1065 1226 1227 1283">No aplica</td> </tr> <tr> <td data-bbox="597 1283 963 1339"></td> <td data-bbox="963 1283 1065 1339"></td> <td data-bbox="1065 1283 1227 1339">No aplica</td> </tr> <tr> <td data-bbox="597 1339 963 1396"></td> <td data-bbox="963 1339 1065 1396"></td> <td data-bbox="1065 1339 1227 1396">No aplica</td> </tr> <tr> <td data-bbox="597 1396 963 1453"></td> <td data-bbox="963 1396 1065 1453"></td> <td data-bbox="1065 1396 1227 1453">No aplica</td> </tr> <tr> <td data-bbox="597 1453 963 1509"></td> <td data-bbox="963 1453 1065 1509"></td> <td data-bbox="1065 1453 1227 1509">No aplica</td> </tr> <tr> <td data-bbox="597 1509 963 1593">Total</td> <td data-bbox="963 1509 1065 1593">10</td> <td data-bbox="1065 1509 1227 1593"></td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="597 1776 878 1808">Rebozado o empanado:</p> <table border="1" data-bbox="597 1843 1227 1898"> <thead> <tr> <th data-bbox="597 1843 963 1898">Ingrediente (columna 1)</th> <th data-bbox="963 1843 1065 1898">kg</th> <th data-bbox="1065 1843 1227 1898">Referencia</th> </tr> </thead> </table>	Ingrediente (columna 1)	kg (col 2)	Referencia normativa	Carne de vacuna		No aplica.	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	Referencia	<p>Adaptado del Decreto N° 39/015 de 27/01/2015 y Norma reglamentaria MGAP para la reglamentación de productos empanados. 2008.</p>									
Ingrediente (columna 1)	kg (col 2)	Referencia normativa																																	
Carne de vacuna		No aplica.																																	
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																																	
Total	10																																		
Ingrediente (columna 1)	kg	Referencia																																	

	(col 2)	normativa	
		No aplica	
		No aplica	
		No aplica	
Total	10		
Mezcla líquida			
	kg (col 2)	Referencia normativa	
		No aplica	
		No aplica	
		No aplica	
Total	10		
Proporción de grasa en la carne picada (g de grasa / 100g de carne picada):	La materia grasa de la carne picada no podrá exceder el 20%	Decreto Nº 39/015 de 27/01/2015	
Proporción de rebozado/empanado (g de cobertura / 100g de hamburguesa rebozada):	Máximo 30%. El rebozado o empanado (suma de producto líquido o pastoso más el producto seco) no puede exceder el 30% del producto final.	Norma reglamentaria MGAP para la reglamentación de productos empanados. 2008.	
Vida Útil:	48 hs en condiciones de refrigeración (\leq a 4°C) hasta el consumo final	Uruguay. Decreto 31/021	
3- Características Organolépticas			
Aspecto:	Fresco, de forma circular más o menos regular, de tamaño variable, cubierto homogéneamente por un rebozado seco en el exterior.		
Color:	De blanco a amarillo.		
Olor:	Característico – ausencia de olores que indiquen deterioro.		
Textura:	Suave, granular en superficie, seca.		
Otros:	(Indicar otras características si corresponde)		
4- Formas de Preparación			
Al horno:	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 el centro.		
Fritas:	Calentar el aceite. Freír hasta alcanzar una temperatura superior a los 71°C en el centro		

	térmico	
5- Requisitos microbiológicos para producto crudo		
Aerobios totales (UFC/g)	n=5, M=1E7	Adaptado 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	Adaptado de Decreto No. 215/006
Salmonella spp.*	n=5, c=0, Ausencia en 25g	Decreto N° 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.

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 cuando las hamburguesas son de carne 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.

Huevo: utilizar únicamente huevo fresco con cáscara proveniente de establecimientos avícolas habilitados, o huevo líquido o huevo en polvo provenientes de establecimientos habilitados por la autoridad competente. En caso de utilizar huevos frescos con cáscara, deben estar limpios (sin presencia de suciedad y/o materia fecal). No usar huevos rotos y/o astillados. Almacenar los huevos en condiciones de refrigeración.

Leche: De utilizarse, la misma debe ser leche pasteurizada procedente de establecimientos habilitados y con registro del producto por el organismo competente. El envase debe encontrarse en perfectas condiciones. Almacenar bajo refrigeración.

Pan rallado, harinas, condimentos y sal: utilizar únicamente productos provenientes de establecimientos habilitados y con registro del producto por el organismo competente. El envase debe encontrarse en perfectas condiciones, cerrados y correctamente identificados. Almacenar en lugar debidamente identificado para ese fin, seco y fresco.

Proceso de elaboración:

- 1- Planificar la cantidad de hamburguesas rebozadas a elaborar.
- 2- Calcular la cantidad de cada ingrediente a utilizar según las proporciones estipuladas en la FT
- 3- Pesar los ingredientes.
- 4- Elaborar las hamburguesas de acuerdo al procedimiento establecido en los pasos 4 a 9 de la FT de Hamburguesas y llevar a unidad de enfriado correctamente identificada y acondicionada.
- 5- Comenzar la preparación de la mezcla de empanado/rebozado: si contiene sal y condimentos, realizar la pre-mezcla de los mismos, asegurando una mezcla homogénea.
- 6- Poner en una batea la harina, el pan rallado o rebozador según corresponda.
- 7- Preparar la mezcla líquida o pastosa. En el caso de utilizar huevos frescos, desinfectarlos inmediatamente previo a su uso con una solución de hipoclorito de sodio (200 ppm) durante 15 minutos, según el manual de BPM. Se debe verificar que no queden restos de cáscara. Batir la mezcla de forma periódica a lo largo del proceso de elaboración. Controlar

que la temperatura no sea mayor a 4°C. En caso de que la temperatura sea mayor, llevar la mezcla a cámara de enfriado, correctamente identificada y acondicionada hasta alcanzar la temperatura $\leq 4^{\circ}\text{C}$.

- 8- Agregar a la mezcla líquida la pre-mezcla de sal y condimentos, si corresponde. Mezclar enérgicamente de manera de lograr una distribución homogénea. Batir la mezcla de forma periódica a lo largo del proceso de elaboración. Controlar que la temperatura no sea mayor a 4°C. En caso de que la temperatura sea mayor, llevar la mezcla a cámara de enfriado, correctamente identificada y acondicionada hasta alcanzar la temperatura $\leq 4^{\circ}\text{C}$.
- 9- Retirar las hamburguesas de la unidad de enfriado.
- 10- Sumergirlas en la mezcla líquida o pastosa. y colocarlas en la batea con la mezcla de rebozado o empanado.
- 11- Rebozar o empanar manualmente, generando presión mecánica con las palmas de la mano para obtener una adherencia uniforme, pudiéndose realizar mecánicamente.
- 12- Repetir los pasos 10 y 11 de considerarse necesario.
- 13- Llevar a unidad de enfriado inmediatamente, no pudiendo superar un plazo mayor a una hora luego de finalizada su elaboración. Las hamburguesas rebozadas/empanadas deben estar correctamente identificadas con la siguiente información:
 - Nombre del producto
 - 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.

- 14- Mantener enfriadas hasta su venta (temperatura entre -1 y 4°C). No congelar.
- 15- Descartar los sobrantes remanentes, tanto de la mezcla líquida o pastosa como de la mezcla seca utilizada para empanar o rebozar.

