



CARNE MOLIDA DE VACUNO COCIDA

Materia Prima:

Cuadro 1. Características de la Materia Prima.

Parámetro	Definición
Carne	La carne de vacuno es de origen nacional (Brasil) y elaborada en la planta de Bertin Ltda., establecimiento SIF 337 habilitada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria- SENASA - PERU.
Especificaciones del tipo de músculo	Puede corresponder a trozos de cortes del cuarto delantero o trasero sin hueso, previamente deshuesados y desgrasados. Los trozos de cortes, previo al proceso, son limpiados para extraer la grasa y colágeno visible.

Producto Final:

Cuadro 2. Características del producto final.

Parámetro	Definición
Definición	El producto es elaborado y envasado utilizando tecnología pouch.
Forma	Producto molido, precocido, envasado y sometido a tratamiento térmico que garantiza su esterilidad comercial.
Aspecto	Propio del producto.
Color	El color del producto pouch es propio de carne cocida.
Olor	Característico del producto.
Sabor	Propio del producto.

Cuadro 3. Proceso y Tecnología aplicada

	Definición
Carne Molida	El producto "Carne Molida" es obtenido de recortes de distintos diámetros molidos en disco de 6 mm. La carne molida es precocida con un 1% de sal por aproximadamente 7 a 10 minutos y colocados en el pouch, sellado y procesado térmicamente, garantizando su esterilidad comercial

Cuadro 4. Presentación del Producto.

Formato	Fundamento
Tipo de Formato	La entrega del productos se realiza en envases de ,1 kg., y 320 gr.
Empaque	El producto es envasado en bolsas pouch de 1kg, 320gr. como empaque primario y como envase secundario se utilizan cajas , 9 kg, y 7.68 kg que aseguran la integridad del producto.



Cuadro 5. Vida útil del Producto.

Carne	Definición del método de conservación / almacenamiento	Vida Útil
Envasada en pouch	Carne molida sometida a proceso térmico que garantiza la esterilidad comercial del producto.	La vida útil del producto es de 36 meses a temperatura ambiente. Este producto no requiere refrigeración mientras el envase esté cerrado.

Cuadro 6. Composición química del Producto.

Parámetro	Vacuno
Calorías (100 g producto)	120 – 180
Humedad (%)	Máximo 76,0
Proteínas (%)	Mínimo 20,0
Materia Grasa (%)	Máximo 5,0
E.N.N.(%)	Máximo 1,0
Colágeno (%)	< 10
Fibra Cruda	<0,1
Cenizas	<1,0
Sodio (mg)	<178

Cuadro 7. Aspectos microbiológicos del Producto.

Parámetro	Límite por gramo
	M
Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM)	0
Aerobios y Anaerobios(*)	0
Microorganismos Termófilos	0
Aerobios y Anaerobios(**)	0

(*) 5 Unidades se incuban a 35 °C por 10 días

(**) 5 Unidades se incuban a 55 °C por 5 días

Cuadro 8. Condiciones de Almacenamiento

Almacenar en lugar fresco y ventilado apilamiento en presentación de 1 kl máximo 16 cajas
Presentación 320 máximo 11 cajas



PREPARACIÓN

LISTO PARA SERVIR

El producto se puede preparar de dos formas:

- 1.- Calentando la bolsa a “Baño María”. Sumergir la bolsa parcial o totalmente en agua hirviendo y mantener hasta que el contenido alcance la temperatura deseada. Luego **SERVIR**
- 2.- Vaciar el contenido en un recipiente y calentar en el fogón de la cocina o en microondas hasta obtener la temperatura deseada. Luego **SERVIR**

RECOMENDACIÓN

Una vez abierto el envase, mantener siempre refrigerado.

EQUIVALENCIAS DE CARNE CRUDA A COCIDA

Se considera un promedio de pérdida en la carne cruda de un 42%

	Carne molida cruda	Carne molida cocida
	Gr	Gr
B-600	50	29
B-700	60	35
B-1000	60	35
M-1000	70	41
H-2300	70	41