



ALBÓNDIGAS EN SALSA DE TOMATES EN POUCH

A.- Características Generales del Producto:

Clasificación	Guiso de carne
Ingredientes básicos:	%
Carne	60
Salsa de tomates	40

B.- Ingredientes en general

Água

Pulpa de tomate AUP/DOI/DIPOA n° 2722/2003

Cebolla Natural

Sal AUP/DOI/DIPOA n° 1068/2002

Azúcar AUP/DOI/DIPOA n°748/2001

Almidon de maíz modificado AUP/DOI/DIPOA n° 1154/2001

Aceite de maíz AUP/DOI/DIPOA n° 1669/2002

Peregil AUP/DOI/DIPOA n° 1052/2002

Orégano AUP/DOI/DIPOA n° 1560/2001

Ajo AUP/DOI/DIPOA n° 1052/2002

C.- Materia Prima:

Parámetro	Definición
Carne	Corresponde a la porción comestible de los músculos de los animales de abasto como bovinos, ovinos, porcinos, caprinos, camélidos y otras especies aptas para el consumo humano
Origen	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.
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.



D.- Producto Final:

Parámetro	Definición
Definición	El producto es elaborado y envasado utilizando tecnología pouch.
Forma	Se mezclan los ingredientes se envasan y se someten a un tratamiento térmico que garantiza su esterilidad comercial.
Aspecto	Propio del producto.
Color	El color del producto pouch es propio de Albóndigas en salsa de tomates.
Olor	Característico del producto.
Sabor	Propio del producto.

E.- Presentación del Producto.

Formato	Fundamento
Tipo de Formato	La entrega del productos se realiza en envases de 3 kg ,1 kg., y 320 gr.
Empaque	El producto es envasado en bolsas pouch de 3 kg, 1kg, 320gr. como empaque primario y como envase secundario se utilizan cajas 12 kg, 8 kg, y 12 kg que aseguran la integridad del producto.

F. Vida útil del Producto.

Salsa bolognesa	Definición del método de conservación / almacenamiento	Vida Útil
Envasada en pouch	El producto es sometido a proceso térmico que garantiza la esterilidad comercial del producto.	La vida útil del producto es de 12 meses a temperatura ambiente. Este producto no requiere refrigeración mientras el envase esté cerrado.

G.- Composición Nutricional:

Aporte mínimo	100 g
Energía(Kcal.)	110 - 150
Humedad	Máximo 78,0
Proteínas (g)	Mínimo 6,0
Grasa total (g)	Máximo 10
E.N.N. (g)	Máximo 9
Fibra Cruda	<1.0
Cenizas	<1,8
Sodio (mg)	<450



H.- 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

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