



CARNE DE VACUNO COCIDA EN CUBO

Materia Prima:

Cuadro 1. Características de la 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 (SENASA).
Especificaciones del tipo de músculo	Puede corresponder a cortes del cuarto delantero o trasero sin hueso, previamente deshuesados y desgrasados. Los cortes, previo al proceso, son limpiados para extraer la grasa y colágeno visible.

Producto Final:

Cuadro 2. Características del producto.

Parámetro	Definición
Definición	El producto es elaborado y envasado utilizando tecnología pouch.
Forma	Producto cubeteado, envasado y sometido a tratamiento térmico que garantiza su esterilidad comercial. La textura del producto terminado permite cortarlo sin el uso de cuchillo
Aspecto	Propio del producto.
Color	El color del producto en pouch es propio de carne cocida.
Olor	Característico del producto.
Sabor	Propio del producto.

Cuadro 3. Presentación del Producto.

Presentación de la carne	Definición
Carne Cubeteada	Corresponde al producto final de cortes sometidos a un proceso de trozado en una máquina cubeteadora obteniéndose un cubo de 1.5 x 1.5 cm. Aproximadamente, antes del proceso de elaboración en pouch.

Cuadro 4. Presentación del Producto.



Formato	Fundamento
Tipo de Formato	La entrega del producto a los establecimientos educacionales se realizará 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.

Cuadro 5. Vida útil del Producto.

Carne	Definición del método de conservación / almacenamiento	Vida Útil
Envasada en pouch	Carne cubeteada sometida 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.

Cuadro 6. Composición química del Producto.

Parámetro	Vacuno
KCalorías (100 g producto)	110 - 145
Humedad (%)	Máximo 75,0
Proteínas (%)	Mínimo 20,0
Materia Grasa (%)	Máximo 5,0
E.N.N.(%)	Máximo 1,5
Colágeno (%)	<10
Fibra Cruda (%)	<0,5
Cenizas (%)	<1,7
Sodio (mg)	<350

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



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 cubo cruda	Carne cubo cocida
	Gr	Gr
B-600	50	36
B-700	60	44
B-1000	60	44
M-1000	70	51
H-2300	70	51

Se considera un 20% de jugo de carne o medio de empaque