NORMA REGLAMENTARIA PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS EMPANADOS O REBOZADOS CRUDOS O COCIDOS Y CONGELADOS

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplicará a la carne y/o productos cárnicos empanados o rebozados, solos o en combinación, crudos o cocidos y congelados.

Esta norma se aplicará en todos los establecimientos habilitados por la División Industria Animal que elaboren este tipo de productos, independientemente de los volúmenes elaborados.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

2.1.1 Se entiende por **rebozado** al producto recubierto por una sustancia líquida o pastosa y luego por una mezcla de ingredientes secos. La mezcla de producto líquido o pastoso más el producto seco no podrá exceder del 30% del peso unitario total de producto.

2.1.2 Se entiende por **empanado** el producto recubierto por una sustancia líquida y luego por pan rallado solo o adicionado de sustancias permitidas. La mezcla de producto líquido o pastoso más el pan rallado no podrá exceder del 30% del peso unitario total de producto.

2.1.3 El **líquido o pasta para rebozados**, que se aplica directamente sobre el trozo de carne o el producto cárnico, puede consistir en huevo pasterizado líquido, huevo en polvo rehidratado o soluciones especialmente formuladas con productos de calidad alimentaria (batter) y cuyos ingredientes estén incluidos en la nómina correspondiente del Reglamento Bromatológico Nacional.

2.1.4 Se entiende por **milanesa** un trozo de carne (músculo esquelético) de cualquier especie animal autorizada, cortado en forma de filete, de peso y forma variable, rebozado o empanado.

2.1.5 Se entiende por **milanesa de carne picada o reestructurada** el producto rebozado o empanado cuya materia prima es carne picada o reestructurada de cualquier especie autorizada.

2.1.6 Se entiende por **hamburguesa rebozada o empanada** el producto cuya materia prima es una hamburguesa (carne de cerdo o vacuno picada, con el agregado o no de sal, especias y condimentos y aditivos autorizados) rebozada o empanada de acuerdo con las condiciones establecidas en esta norma.

2.2 Definición del proceso

2.2.1 Los siguientes pasos del proceso industrial de elaboración de productos rebozados o empanados deberán ser siempre mecanizados, en forma obligatoria:

i) La preparación de los bloques de carne reestructurada o picada, la preparación de las hamburguesas, la preparación de las croquetas u otros productos combinados, etc.

ii) El rebozado o empanado del producto.

2.2.2 Una vez rebozado o empanado, el producto deberá congelarse inmediatamente, con o sin envase primario.

2.2.3 La congelación se efectuará utilizando equipamiento apropiado, de forma que se atraviese rápidamente el intervalo de temperaturas de cristalización máxima. El proceso de congelación no deberá considerarse completo hasta que el producto alcance una temperatura de -18º C o inferior, en el centro térmico, una vez estabilizada la misma.

2.2.4 El producto se conservará a -18º C, de modo que se mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

2.3 Presentación

Se permitirá cualquier presentación del producto, siempre y cuando:

2.3.1. Cumpla con todos los requisitos de la presente norma;

2.3.2 La monografía de elaboración esté aprobada y registrada por la División Industria Animal;

2.3.3. El producto esté correctamente definido y descrito en el rótulo, de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor, y el rótulo esté aprobado y registrado por la División Industria Animal de acuerdo con los requisitos que establece el decreto 369/983..

3. COMPOSICION Y REQUISITOS DE ELABORACION

3.1 Materia prima

3.1.1 Carne

Los filetes, la carne picada y otros ingredientes cárnicos, de cualquier especie, usados para empanar o rebozar provendrán de animales aprobados para consumo humano y que hayan sido faenados y desosados en establecimientos habilitados por el MGAP.

3.1.2 Recubrimiento

El recubrimiento y todos los ingredientes del mismo serán de calidad alimentaria y se ajustarán a todas las disposiciones aplicables del Reglamento Bromatológico Nacional.

3.2 Locales y equipamiento

3.2.1 Locales

Los locales o sectores donde se elaboren los productos empanados o rebozados deberán estar habilitados por la División Industria Animal y cumplir con todos los requisitos generales establecidos en el decreto 369/983.

A dichos requisitos se agregan los siguientes para estos productos:

i) La sala de producción deberá estar separada físicamente del resto de los locales y del sector de empaque secundario.

ii) La sala de producción deberá estar climatizada a una temperatura máxima de 12º C.

ii) La sala de producción deberá contar con termómetro de lectura directa y registro de temperatura.

iii) Los ingredientes para preparar los productos rebozados o empanados deberán estar correctamente envasados y rotulados y almacenados en locales específicos hasta el momento de fraccionarlos y llevarlos a la sala de elaboración.

3.2.2 Equipamiento

i) Los equipos mecanizados deberán ser desmontables y de fácil limpieza y estar construidos con materiales autorizados para la industria de alimentos.

ii) Todos los establecimientos que elaboren este tipo de productos deberán contar con un sistema de detección de metales.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo estará permitido el empleo de los aditivos que figuran en la nómina de aditivos permitidos del Reglamento Bromatológico Nacional.

5. HIGIENE Y MANIPULACION

5.1 El producto final estará libre de cualquier materia extraña que constituya un peligro para la salud humana.

5.2 Cuando se someta a los métodos apropiados de muestreo y análisis prescritos por la División Industria Animal, el producto:

5.2.1. Estará libre de patógenos y/o de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud humana;

5.2.2. No contendrá ninguna sustancia en cantidades que puedan constituir un riesgo para la salud.

5.3 La temperatura interna del producto rebozado o empanado a la salida de la línea de producción, antes del congelado, no podrá ser mayor de 7º C.

5.4. El huevo líquido o la pasta que se use como aglutinante se deberá mantener durante toda la producción a una temperatura que no podrá ser mayor de 5ºC.

5.5 El pan rallado o la mezcla seca utilizada para rebozar, recogida durante la operativa de rebozado o empanado y que quede al final de la producción, no podrá ser reutilizado luego de terminado el turno.

5.6 La descripción del proceso de elaboración, así como las condiciones de higiene de los locales y el equipamiento y los procedimientos de limpieza y desinfección, deberán estar contemplados en los manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) y de Procedimientos Estandarizados de Higiene Operacional y Preoperacional (SSOP) del establecimiento.

MINISTERIO DE GANADERÍA
AGRICULTURA Y PESCA
REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY

DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS

DIVISION INDUSTRIA ANIMAL

Montevideo, 1º de agosto de 2008

VISTO:

La necesidad de complementar las reglamentaciones aplicadas por la División Industria Animal en los establecimientos bajo su control, así como de ampliarlas para cubrir nuevas tecnologías y productos;

RESULTANDO:

Que en los últimos años ha aumentado la producción y el consumo de productos cárnicos de tipo rebozado o empanado y no existe normativa vigente que contemple dicha producción;

CONSIDERANDO:

Que es competencia de esta División establecer nuevas reglamentaciones complementarias del Decreto 369/983, de 7 de octubre de 1983;

ATENTO:

A lo dispuesto por el decreto 369/983, de fecha 7 de octubre de 1983, Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal y a lo propuesto por el Departamento Técnico de esta División;

EL DIRECTOR DE LA DIVISION INDUSTRIA ANIMAL

RESUELVE:

Primero. Se aprueba la “Norma reglamentaria para la elaboración de productos cárnicos empanados o rebozados crudos o cocidos y congelados”, anexa a la presente resolución y que se considera parte integrante de la misma.

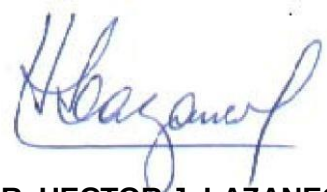
Segundo. Los establecimientos que pretendan elaborar productos cárnicos empanados o rebozados deberán tener en cuenta esta norma reglamentaria al momento de diseñar los anteproyectos y presentarlos para su aprobación.

Tercero. Los establecimientos que ya estén produciendo productos comprendidos en esta norma reglamentaria tendrán un plazo de 180 días a partir de la firma de la presente resolución para adaptarse a sus disposiciones.

A dichos efectos deberán presentar el correspondiente anteproyecto, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 369/983, de 7 de octubre de 1983.

Cuarto. La Inspección Veterinaria Oficial (IVO) del establecimiento habilitado será la encargada de controlar que los establecimientos cumplan con la presente norma reglamentaria.

Quinto. Comuníquese la presente resolución a los Departamentos Técnico, Establecimientos de Faena, Establecimientos Industrializadores, de Control del Comercio Internacional y de Tecnología.



DR. HECTOR J. LAZANEO

DIRECTOR