

Productos: Hamburguesas Paty Clásico

DESTINO: Uruguay

Codificación:

Paty Clásico x 60 451085016

Paty Clásico 20 x 8 451085020

Paty Clásico 4 x 24 451085019



COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Composición

Formulación Paty Clásico

Descripción	%
Carne vacuna enfriada	11.64
Carne vacuna congelada	85.38
Agua Potable	1.00
Premix Paty Clásico (Eresur)	1.98

La materia prima tiene que cumplir las siguientes condiciones:

- No puede ser carne madurada
- La porción de carne fresca que se use debe procesarse dentro de los 8 días a partir de la faena y con una temperatura máxima de 5 °C.

Alérgenos (Directiva/2003/89/CE)

No contiene

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Proceso Productivo por Etapas

1. Selección de Materia Prima:

Selección del mix de materia prima según su contenido de grasa.

Puntos de control	LI	Objetivo	LS
Temperatura de MP congelada		-18 °C	-12
Temperatura de MP enfriada	-1 °C	0°C	5°C

Nombre Archivo File Name	Nombre Documento Document Name	Fecha Date	Versión N° Issue N°	Emitido por Issued by	Autorizado por Authorized by	Firma Signature	Páginas Pages
I&D	ET.HAMBURGUESA Paty	Abril 2020	5	I&D	GERENTE DE PLANTA		7

Productos: Hamburguesas Paty Clásico

2. Picado/Mezclado:

Picar la materia prima enfriada y congelada con el disco de picado grueso. Transportar la carne picada en carro hasta la segunda picadora para el picado fino. Agregar en la mezcladora la carne picada fina, los ingredientes y el agua. Una vez finalizada la carga de todos los ingredientes realizar una mezcla de 3 minutos (el tiempo de mezcla se comienza a contar una vez que todos los ingredientes de la fórmula están cargados dentro de la mezcladora). Para transportar la mezcla hasta la formadora la misma se realiza en carros.

Picado Grueso: por disco de 13 mm

Picado Fino: por disco de 3,5 mm

Reproceso: Máximo 5% de idéntica fórmula. Este se incorpora junto a la materia prima cárnica.

Puntos de control	LI	Objetivo	LS
Tamaño del batch		200 kg	
Tiempo de mezcla (batch 200 kg)		3 min	
Temperatura final de la mezcla	-4 °C	-3 °C	-1 °C

% de grasa de la mezcla (con todos los ingredientes, después del mezclado)

Producto	LI (%)	Objetivo (%)	LS (%)
Paty Clásico	18	19	20

3. Formado:

La placa molde a utilizar y la presión de formado se seleccionarán de acuerdo al tipo de producto a realizar.

IMPORTANTE: estos parámetros son de referencia y se deben ajustar la presión de trabajo en la producción para lograr el peso objetivo del producto final.

Medidas de la placa	Diámetro (mm)	Espesor (mm)
80 g	100	9.7

Defectos de Formado:

Depósito de "rebarba" sobre los bordes de la hamburguesa. Sobrantes de carne sobre la hamburguesa. Hamburguesa mal formada. Falta de llenado. Agujeros en la hamburguesa. Falta de presión en el formado. Hamburguesa desarmada. Forma ovalada. Desvíos en el espesor.



Rebarba y falta de llenado

Agujeros

Sobrante de carne y mal formado

Marca de plato

Nombre Archivo File Name	Nombre Documento Document Name	Fecha Date	Versión N° Issue N°	Emitido por Issued by	Autorizado por Authorized by	Firma Signature	Páginas Pages
I&D	ET.HAMBURGUESA Paty	Abril 2020	5	I&D	GERENTE DE PLANTA		7

Productos: Hamburguesas Paty Clásico



Excedente de carne en los bordes Marca del plato

4. Congelado

Congelamiento individual (IQF) de las hamburguesas en túnel de congelado. A la salida del túnel se debe realizar control de peso. En caso de no alcanzar el peso mínimo se debe ajustar el peso en el formado.

Punto de control	LI	Objetivo	LS
Temperatura de materia prima Congelada	-22 °C	-18 °C	-15 °C
Hamburguesa con suciedad o cuerpos extraños	Ausencia		
Color no uniforme o más claro que el normal (quemaduras por frío)	Ausencia		

Peso de las hamburguesa:

Producto	Peso Objetivo (g)
Paty Clásico	80.0

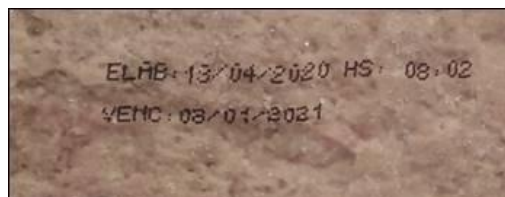
5. Envasado Primario

Envasado automático en flowpack de polipropileno biorientado (BOPP) cristal o flowpack con impresión según presentación. Todas las unidades de producto pasan por medio de una cinta a través del detector de metales.

Fechado en flowpack:

Se imprime fecha de elaboración/ fecha de vto y hora de envasado

Cantidad de envasado por flowpack: 2



hamburguesas

Defectos de envasado primario:

Distinto tamaño al estándar. Quemadura en los extremos sellados o con presencia de agujeros. Flowpack inflado. Mala unión de las mordazas. Menor cantidad de hamburguesas por flowpack. Flow sin separar. Falta de impresión cuando corresponda. Hamburguesa cortada por efecto de mordazas.

6. Envasado

El armado de los estuches y llenado de los mismos se realiza de forma manual.

Nombre Archivo File Name	Nombre Documento Document Name	Fecha Date	Versión N° Issue N°	Emitido por Issued by	Autorizado por Authorized by	Firma Signature	Páginas Pages
I&D	ET.HAMBURGUESA Paty	Abril 2020	5	I&D	GERENTE DE PLANTA		7

Productos: Hamburguesas Paty Clásico

ENVASADO Y ETIQUETADO

Producto Paty Clásico 24x 4

Descripción de envase primario: Flow de polietileno liso transparente		Descripción de envase secundario: Estuche de cartulina y caja de cartón corrugado.	
Peso unitario (g):	80	Peso total (kg):	7.68
Código de envase primario:	1001855	Código de envase secundario: Estuche x4	100133
		Código de envase terciario: Caja	1005769

Rótulo de envase secundario:




PATY

PATY 24X4



HAMBURGUESAS PATY

Fecha Producción	Fecha Vencimiento	Lote No.	Corte	OP	RP	Caja No
14/04/20	09/01/21	0	4510	850	19	676616

Peso Neto **Peso Bruto**

7.68Kg **8.54Kg** **Conservacion**
Freezer -18 °C

Hasta la fecha de vencimiento
Piezas

THA 0 729 7118
IM Reg. S.R.A. N° 16234/158
Reg.MGAP/DGSG/DIA/2/854
Reg.MGAP/DGSG/DIA/2/797 de la monografía del producto
Producto de Uruguay - Industria Uruguaya

Producido por Establecimientos Colonia S.A. Est. N° 2 - Ruta 22 km 30, Tarariras, Colonia, Uruguay. CP 70002 - Tel. +598) 45742115 - Fax. +598) 45743319

Producto Paty Clásico 8 x20

Descripción de envase primario: Flow de polietileno liso transparente.		Descripción de envase secundario: Estuche de cartulina y caja de cartón corrugado.	
Peso unitario (g):	80	Peso total (kg)	12.8
Código de envase primario:	1001855	Código de envase secundario: Estuche x20	100266
		Código de envase terciario: Caja	1005770

Nombre Archivo File Name	Nombre Documento Document Name	Fecha Date	Versión N° Issue N°	Emitido por Issued by	Autorizado por Authorized by	Firma Signature	Páginas Pages
I&D	ET.HAMBURGUESA Paty	Abril 2020	5	I&D	GERENTE DE PLANTA		7

Productos: Hamburguesas Paty Clásico

Rótulo de envase secundario:




PATY

PATY 8X20

HAMBURGUESAS PATY

URUGUAY
2
/NSP.

Fecha Produccion	Fecha Vencimiento	Lote No.	Corte	OP	RP	Caja No
15/04/20	10/01/21	0	4510	850	20	676780

Peso Neto	Peso Bruto	
12.80 Kg	14.35 Kg	Conservacion
		Freezer -18 °C
		Hasta la fecha de vencimiento
		Piezas

THA 07297118
IM Reg. S.R.A. N°
Reg.MGAP/DGSG/DIA/2/854
Reg.MGAP/DGSG/DIA/2/797 de la monografía del producto
Producto de Uruguay - Industria Uruguaya

Producido por Establecimientos Colonia S.A. Ed. N° 2 - Ruta 22 km 30, Tarariras, Colonia, Uruguay CP 70002 - Tel: +598) 45742115 - Fax: +598) 4574.3319



Producto Paty Clásico x60

Descripción de envase primario: Flow de polietileno impreso		Descripción de envase secundario: Caja de cartón corrugado	
Peso unitario (g):	80	Peso total (Kg):	4.8
Código de envase primario:	1001846	Código de envase secundario	2608

Nombre Archivo File Name	Nombre Documento Document Name	Fecha Date	Versión N° Issue N°	Emitido por Issued by	Autorizado por Authorized by	Firma Signature	Páginas Pages
I&D	ET.HAMBURGUESA Paty	Abril 2020	5	I&D	GERENTE DE PLANTA		7

Productos: Hamburguesas Paty Clásico

Rótulo de envase secundario:

4610550319025330012407200052012545678							
		PATY					
		X 60					
HAMBURGUESAS PATY							
Fecha Produccion	Fecha Vencimiento	Lote No.	Corte	OP	RP	Caja No	
24/07/20	20/04/21	0	4510	850	16	2345678	
Peso Neto	Peso Bruto	Conservacion					
5.01 Kg	5.33Kg	Freezer -18 ° C					
		Hasta la fecha de vencimiento o					
		Piezas					
THA 07/297/118							
IM Reg. S.R.A. N°							
Reg.MGAP/DGSG/DIA/2854							
Reg.MGAP/DGSG/DIA/2707 de la monografía del producto							
Producto de Uruguay - Industria Uruguaya							
Producido por: Establecimientos Colonia S.A. Est. Nº 2 - Ruta 22 km 30, Tarariras, Colonia, Uruguay. CP 70002 - Tel:+(598) 4574 2115 - Fax+(598) 4574 3319							

Nombre Archivo File Name	Nombre Documento Document Name	Fecha Date	Versión Nº Issue Nº	Emitido por Issued by	Autorizado por Authorized by	Firma Signature	Páginas Pages
I&D	ET.HAMBURGUESA Paty	Abril 2020	5	I&D	GERENTE DE PLANTA		7

Productos: Hamburguesas Paty Clásico

Parámetros Microbiológicos:

Parámetro	Valor límite	Unidad
Aerobios Totales	Máx. 10^6	ufc/g
E. coli	Máx. 10^2	ufc/g
E coli O157:H7	Ausencia /65 g	
Salmonella	Ausencia/25 g	
Staphylo aureus	Máx. 10^2	Ufc/g

Evaluación sensorial:

Se controla la hamburguesa siguiendo especificaciones del cliente. Se registra en formulario correspondiente. Los atributos evaluados son:

Apariencia:

- Color rosado
- Apariencia de la masa
- Defectos de apariencia
- Reducción de tamaño
- Grado de ovalación
- Color
- Apariencia compacta

Olor:

- Olor de carne
- Defectos de olor

Textura:

- Resistencia a primer mordida
- Cohesividad/liga
- Jugosidad
- Textura de la carne
- Defectos de textura

Aroma/Sabor:

- Sabor de la carne de vaca
- Gusto salado
- Sabor de grasa fresca cocida
- Defectos de sabor

Vida útil

9 meses a -18°C

Nombre Archivo File Name	Nombre Documento Document Name	Fecha Date	Versión Nº Issue Nº	Emitido por Issued by	Autorizado por Authorized by	Firma Signature	Páginas Pages
I&D	ET.HAMBURGUESA Paty	Abril 2020	5	I&D	GERENTE DE PLANTA		7