

<b>MANUEL AMBRES E HIJOS S.L</b>	<h1 style="text-align: center;">MANUAL DE AUTOCONTROL</h1>	PAP 01 Fecha: MAYO 2020 Edición: 03 Pág. 1 de 2
<h2 style="margin: 0;">PLAN APPCC</h2>		

### ANEXO I DESCRIPCION DE LOS PRODUCTOS:

DEFINICION	CHORIZO IBERICO BELLOTA LONCHEADO
COMPOSICION	Carne de cerdo ibérico, sal, pimentón, especias naturales, dextrosa, proteína de la leche y conservadores (E-252, E-250). ALÉRGENOS: CONTIENE LACTOSA.
CARACT FISICO QUIMICAS	Proteína bruta (s/s): _22% Proteínas añadidas (s/s): <1% Grasa bruta (s/s): <65% Hidratos de carbono totales (s/s): <5,0% Relación colágeno proteína _ 25 Nitritos añadidos (E 250): <150 ppm Nitratos añadidos (E 252): <150 ppm Olor, color y textura típicos.
VALORES NUTRICIONES POR 100 g	Valor energético 1989,17 KJ 477,4 Kcal Grasa 39,31 g De las cuales saturadas 13,34 g Hidratos de carbono 4,2 g De los cuales azucares 0,39 g Proteínas 34,6 g Sal 4,81 g
TRATAMIENTOS APLICADOS	Picado de magros, aditivado, mezclado, maceración, embutido, etiquetado, secado artificial, secado natural, loncheado por medios mecánicos y envasado
DESCRIPCION DE ENVASE Y EMBALAJE	Envasado al vacío en gramaje variable

<b>MANUEL AMBRES E HIJOS S.L</b>	<b>MANUAL DE AUTOCONTROL</b>	PAP 01 Fecha: MAYO 2020 Edición: 03 Pág. 2 de 2
<b>PLAN APPCC</b>		

Condiciones de distribución y transporte	El producto se debe transportar en vehículo isoterma. Al ser un producto curado y con una baja actividad de agua no se considera necesaria su refrigeración, aunque sí resulta aconsejable.
Etiquetado	Según RD 1334/99
Fijación de la vida útil del producto	1 año.
Legislación aplicable	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.</li> <li>- Reglamento (UE) nº1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº1924/2006 y (CE) nº1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº608/2004 de la Comisión.</li> <li>- REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</li> <li>- Reglamento (CE) No 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</li> <li>- Real Decreto 257/2004, de 13 de febrero, por el que se modifica el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.</li> <li>- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.</li> </ul>
Limites aditivos / Microbiologicos	Salmonella: Ausencia ufc/25g Listeria: <100 ufc /g
METODOS DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	Almacenar en lugar fresco y seco, protegido de la luz solar directa y de fuentes de calor.