

MANUEL AMBRES E HIJOS S.L	<h1 style="text-align: center;">MANUAL DE AUTOCONTROL</h1>	PAP 01 Fecha: ENERO 2018 Edición: 01 Pág. 1 de 2
<h2 style="margin: 0;">PLAN APPCC</h2>		

ANEXO I DESCRIPCION DE LOS PRODUCTOS:

DEFINICION	JAMON CEBO 50% RAZA IBERICA LONCHEADO
COMPOSICION	<p>Jamón de cerdo ibérico, sal, azúcar y conservadores (E-250, E-252).</p> <p>ALÉRGENOS: NO CONTIENE.</p> <p>INFORMACIÓN NUTRICIONAL:</p> <p>Valor energético aprox. – 1476 KJ/ 355 Kcal</p> <p>Grasas – 27 g (de las cuáles Ácidos grasos saturados 8,1 g)</p> <p>Hidratos de Carbono – <0,5 g (de los cuáles Azúcares 0 g)</p> <p>Proteínas – 29 g</p> <p>Sal – 3,7 g</p>
CARACT FISICO QUIMICAS	<p>5,5 < pH < 6,8</p> <p>Actividad de agua inferior a 0,9</p> <p>Color, olor y sabor característicos del producto. Textura típica.</p>
TRATAMIENTOS APLICADOS	Desangrado, salado, secado artificial y secado natural.Loncheado manual a cuchillo, y envasado al vacio
DESCRIPCION DE ENVASE Y EMBALAJE	Envasado al vacio en gramage variable. Embalaje en caja de cartón

MANUEL AMBRES E HIJOS S.L	<h1 style="text-align: center;">MANUAL DE AUTOCONTROL</h1>	PAP 01 Fecha: ENERO 2018 Edición: 01 Pág. 2 de 2
--------------------------------------	--	---

PLAN APPCC

Condiciones de distribución y transporte	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,
Caducidad primaria	240 días
Caducidad secundaria	10 días
Legislación aplicable	<ul style="list-style-type: none"> - R.D. 1469/2007, de 2 de Noviembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos. - R.D. 640/2006, de 26 de Mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. - Reglamento (CE) nº 2074/2005, de la comisión, de 5 de Noviembre, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, y (CE) nº 882/2004 del parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y (CE) nº 854/2004 (Diario Oficial de la Unión Europea L 338, de 22 de Diciembre). - Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de Noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. - Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. - Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. - Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados a consumo humano. - R.D 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de ls Prodcutos Alimenticios. (BOE nº 202, de 24/08/99). Modificado por R.D. 238/2000 (BOE de 25/12/91). - R.D. 1808/1991, menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio
Límites aditivos / Microbiológicos	Salmonella – Ausencia en 25 gr Listeria monocytogenes – Ausencia en 25 gr
METODOS DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	Almacenar en lugar fresco y seco, protegido de la luz solar directa y de fuentes de calor.