

<b>MANUEL AMBRES E HIJOS S.L</b>	<h1 style="text-align: center;">MANUAL DE AUTOCONTROL</h1>	PAP 01 Fecha: MAYO 2020 Edición: 04 Pág. 1 de 2
<h2 style="margin: 0;">PLAN APPCC</h2>		

### ANEXO I DESCRIPCION DE LOS PRODUCTOS:

DEFINICION	JAMON SERRANO LONCHEADO
COMPOSICION	Jamón de cerdo, sal, azúcares, conservadores (E-250, E-252). ALÉRGENOS: NO CONTIENE.
CARACT FISICO QUIMICAS	5,5 < pH < 6,8 Actividad de agua inferior a 0,9  Color, olor y sabor característicos del producto. Textura típica
VALORES NUTRICIONES POR 100 g	Valor energético 1261KJ 303 Kcal Grasa 19,2 g De las cuales saturadas 7,81 g Hidratos de carbono <0,1 g Proteínas 32,3 g Sal 2,84 g
TRATAMIENTOS APLICADOS	Desangrado, Salado, Secado Artificial, Secado Natural, Deshuesado, Pelado, decapado, 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: 04 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 Real Decreto 1334/99 y Reglamento 1169/2011
Fijación de la vida útil del producto	365 días.
Legislación aplicable	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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).</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 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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).</li> <li>- R.D. 1808/1991, menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio</li> </ul> <p>Reglamento (UE) no 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo</p> <p>REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (Texto pertinente a efectos del EEE)</p>
Limites aditivos / Microbiologicos	Salmonela n=5, c=0, Ausencia en 25g Staphylococcus aureus 1x10 <sup>2</sup> ufc/gr. Listeria monocitogenes n=5, c=0, 100 ufc/gr. Escherichia coli 1x10 <sup>2</sup> ufc/gr.
METODOS DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	Almacenar en lugar fresco y seco, protegido de la luz solar directa y de fuentes de calor. A temperatura inferior a 5 °C si esta envasado al vacío.