

| | | |
|--|--|---|
| MANUEL AMBRES E HIJOS S.L | <h1 style="text-align: center;">MANUAL DE AUTOCONTROL</h1> | PAP 01 Fecha: ENERO 2019 Edición: 03 Pág. 1 de 2 |
| <h2 style="margin: 0;">PLAN APPCC</h2> | | |

ANEXO I DESCRIPCION DE LOS PRODUCTOS:

| | |
|-------------------------------------|---|
| DEFINICION | PALETA CEBO 50% IBERICA LONCHEADA |
| COMPOSICION | Paleta de cerco ibérico, Sal común, azúcares, conservantes E-252, E-250 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 1446 KJ 353 Kcal Grasa 26,9 g De las cuales saturadas 8,8 g Hidratos de carbono <0,6 g De los cuales azúcares <0,5 g Proteínas 27,1 g Sal 5,39 g |
| TRATAMIENTOS APLICADOS | Desangrado, Salado, Secado Artificial, Secado Natural, Extracción de los huesos por medio manual, Loncheado mecánico y Envasado al vacío. |
| DESCRIPCION DE ENVASE Y EMBALAJE | Producto envasado al vacío, en gramaje variable. Embalaje en caja de cartón . |

| | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|---|
| MANUEL AMBRES E HIJOS S.L | MANUAL DE AUTOCONTROL | PAP 01 Fecha: ENERO 2019 Edición: 03 Pág. 2 de 2 |
| PLAN APPCC | | |

| | |
|--|--|
| 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 | 240 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 |
| Limites aditivos / Microbiologicos | <p>Salmonela n=5, c=0, Ausencia en 25g Staphylococcus aureus 1x10² ufc/gr. Listeria monocitogenes n=5, c=0, 100 ufc/gr. Escherichia coli 1x10² ufc/gr. Clostridium Sulfito Reductores 1x10² ufc/gr.</p> |
| METODOS DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO | Almacenar en lugar fresco y seco, protegido de la luz solar directa y de fuentes de calor |