



# MANUAL DE AUTOCONTROL

PAP 01  
Fecha: ENERO 20123  
Edición: 06  
Pág. 1 de 2

## PLAN APPCC

### ANEXO I DESCRIPCION DE LOS PRODUCTOS:

DEFINICION	JAMON IBERICO CEBO DE CAMPO 50 % RAZA IBERICA LONCHEADO
COMPOSICION	Jamón de cerdo Ibérico de Campo, sal común, 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 1476 KJ 355 Kcal Grasa 27 g De las cuales saturadas 8,1 g Hidratos de carbono <0,5 g De los cuales azúcares 0 g Proteínas 29 g Sodio 3,7 g
TRATAMIENTOS APLICADOS	Desangrado, Salado, Secado Artificial, Secado Natural. Corte artesanal a cuchillo y envasado en atmosfera controlada
DESCRIPCION DE ENVASE Y EMBALAJE	Envasado en atmosfera controlada en 500g. Embalaje en caja de cartón con 9 unidades por caja.

<b>MANUEL AMBRES E HIJOS S.L</b>	<b>MANUAL DE AUTOCONTROL</b>	PAP 01 Fecha: ENERO 20123 Edición: 06 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	60 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>
Limites aditivos / Microbiologicos	<p>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.  Clostridium Sulfito Reductores 1x10<sup>2</sup> 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