

# SOLUCIONES APPCC – HACCP

MAKRO TE AYUDA A EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

## Sistema APPCC



## ¿En qué consiste el appcc?

- El APPCC es un documento obligatorio (según Reglamento 852/2004) para las empresas de alimentación (industria, hostelería, almacenistas, etc).
- Es un sistema para el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico que permiten reducir las probabilidades de intoxicaciones alimentarias. Por medio del APPCC las empresas controlan los riesgos de contaminación en alimentos.
- El APPCC es un sistema para controlar y analizar los peligros y puntos críticos de posibles contaminaciones de los alimentos por agentes microbianos, físicos o químicos.
- Uno de los Riesgos a analizar y preveer es el “riesgo de contaminaciones cruzadas”
- Mediante el sistema de colores, ayudamos a los hosteleros a que puedan certificar que en sus cocinas ponen todos los medios para prevenir este riesgo.



## Nuestro surtido:

TABLAS DE CORTE



- Tablas de Polietileno de alta densidad.
- Colores disponibles: blanco natural, verde, azul, rojo, amarillo, marrón.
- Pueden ser utilizadas para entrar en contacto con cualquier tipo de alimento (de tipo ácidos, grasos y/o acuosos).
- Disponibles en diferentes tamaños y colores.
- Cualquier medida disponible bajo pedido.

### CUCHILLOS DE COCINA

- El mango incluye identificadores de colores hechos de polipropileno.
- Gama de 7 cuchillos utilizados en cocinas profesionales.
- Hoja en acero inoxidable de alta calidad Molibdeno/Vanadio con gran poder de corte, duración de filo, dureza elevada y excelente resistencia a la corrosión.
- Mango con un diseño ergonómico, fabricado con dos tipos de materiales inyectados separadamente.
- Tacto suave y cálido, un buen agarre superficial antideslizante y adherencia a la mano.
- Resistente al lavavajillas, a los cambios de temperatura (-40°C +135°C), a los agentes corrosivos y a los detergentes.



### CUCHILLOS PROFESIONALES Y MACHETAS

- Gama completa de machetas, deshuesadores y chairas.
- Fabricación de mango inyectado.
- El mango se solidifica alrededor de la espiga consiguiendo un cuchillo sólido, robusto e inseparable.
- Hoja de acero inoxidable de alta resistencia y gran afilado.



### CUBETAS USO ALIMENTARIO

- Aptas para uso alimentario fabricada en HDPE
- Capacidades desde 2 litros a 10 litros.
- Cubeta rectangular de colores surtidos.
- Encajables por lo que ahorra espacio al almacenar.
- Permiten el almacenamiento prolongado a temperatura ambiente o inferior, incluido el envasado en condiciones de llenado en caliente.



## HERMÉTICOS, ETIQUETAS Y MARCADOR

- Gama completa de Herméticos de medidas Gastronorm
- CIERRE MÁS HERMETICO. El nuevo diseño del doble labio hermético de la tapa mejora la hermeticidad del recipiente y por tanto conservan mejor.
- AUMENTA LA VIDA ÚTIL DEL ALIMENTO. La tapa va provista de un canal que permite extraer parcialmente el aire del interior del recipiente reduciendo la oxidación del alimento y prolongando su vida útil hasta un 25%\*
- FACIL APERTURA. La tapa incorpora un tirador especial para facilitar la apertura del contenedor. Colores intercambiables para evitar la contaminación cruzada.



## HERMETICOS GASTRONORM MARCA PROPIA

- Gama de 8 medidas Gastronorm
- Tapa de doble labio para garantizar el cierre. Tapa translúcida.
- Alta transparencia.
- Clip para identificación alimentaria. (HACCP-APPCC).
- Etiqueta identificación de alimentos integrada. Permite registrar la TRAZABILIDAD de los alimentos.
- Los Herméticos son encajables permitiendo el ahorro de espacio en la cocina.



## SARTENES PROFESIONALES

- Gama Choc profesional con mango de 4 colores para evitar la contaminación cruzada.
- Cuerpo elevado y curvado de aluminio con antiadherente.
- Forma distintiva, sin ángulos agudos
- El mango de acero firmemente remachado.
- Adecuada para saltear, para re-calentar raciones, para preparar platos precocinados para servir y para cocinar platos delicados.

