



Asociación para el desarrollo
integral de la Cuna de Aragón
La Jacetania y Alto Gállego

ANEXO 1 FICHA INICIAL DEL PRODUCTO

1. Enumerar los ingredientes básicos generales que se van a utilizar (ejemplo: fruta fresca y azúcar. Canales de cerdo. Leche cruda.)

2. Describe a rasgos generales el proceso completo de tu producto describiendo los hitos básicos.

3. Señala con una X cuál de estos procedimientos vas a llevar a cabo en tu proceso de elaboración:

- Pasteurización
- Esterilización
- Tratamiento térmico a alta presión (ejemplo: olla a presión)
- Tratamiento térmico a baja temperatura (ejemplo: cocinado al vacío y en horno)
- Tratamiento térmico tradicional en olla o en horno
- Abatimiento
- Fermentación
- Curación
- Maduración
- Envasado al vacío