GOBIERNO DE ARAGON
Departamento de Salud y Consumo

ANEXO V

MEMORIA

Titular: _____

Dirección del Establecimiento elaborador: _____

Fecha y firma del titular: _____

(Poner una cruz donde proceda)

CARNICERÍAS

- Despiece ☐
- Deshuesado ☐
- Fileteado ☐
- Troceado ☐
- Loncheado ☐
- Picado ☐
- Mechado ☐
- Otras manipulaciones o procesos, sin adición de aditivos y condimentos:
  - Librillo de lomo relleno de otros alimentos, sin aditivos ni condimentos y nunca empanado. ☐
  - Pinchos o brochetas crudos (NO adobados) con otros alimentos (vegetales, etc). ☐
  - Muslos de pollo rellenos sin condimentos ni aditivos. ☐
  - Carnes moldeadas sin aditivos ni condimentos ☐
  - Piezas de carne rellenas sin aditivos ni condimentos ☐
  - Alimentos (pimientos p.ej.) rellenos de carne cruda sin aditivos ni condimentos. ☐
  - Otros: ☐

    Describir, teniendo en cuenta que no se puede añadir a la carne cruda aditivos ni otros condimentos.

    _____

    _____

    _____

GOBIERNO DE ARAGON
Departamento de Salud y Consumo

CARNICERÍA - SALCHICHERÍA

- Producción total semanal _____Kg. *(Máximo 5 Tm. Semanales)*

Si selabora productos de carnicería con aditivos y condimentos (cumplimentar los que procedan en la página correspondiente).

Elabora los productos siguientes pero sin someter a posterior desecado:

- Preparados de carne frescos
  - Embutidos frescos sin nitratos y mantenidos en refrigeración: ☐
    - Salchicha fresca (sin sulfitos) _____ ☐
    - Chorizo fresco _____ ☐
    - Longaniza fresca _____ ☐
    - Chistorra fresca _____ ☐
  - Hamburguesas _____ ☐
  - Albóndigas _____ ☐
  - Filete ruso _____ ☐
  - Burger-meat _____ ☐
  - Productos de carne crudos-adobados _____ ☐
  - Embutidos de sangre _____ ☐
    - Morcilla _____ ☐
    - Butifarra negra _____ ☐
  - Otros tradicionales de Aragón:
    - Tortetas _____ ☐
    - Bolas _____ ☐
    - Chiretas _____ ☐
    - Butifarra blanca _____ ☐
    - Bispo _____ ☐
    - Fardeles: _____ ☐
    - Gueñas: _____ ☐
  - Salado de tocino _____ ☐
  - Otros productos: pollos, pavos y similares, rellenos _____ ☐

GOBIERNO DE ARAGON
Departamento de Salud y Consumo

CARNICERÍA - CHARCUTERIA

- Producción total semanal _____Kg. *(Máximo 5 Tm. Semanales)*

Elabora productos de carnicería con adición de aditivos y condimentos (cumplimentar los que procedan en la página correspondiente) ☐

Elabora productos de carnicería – salchichería ☐

Además:

- Secado de lomo, panceta, costilla, jamones y tocino _____ ☐
- Secado de embutidos _____ ☐
- Fiambres, jamón, paleta, etc…. cocidos._____ ☐
- Croquetas _____ ☐
- Empanar _____ ☐
- Grasas comestibles (manteca) _____ ☐
- Salchichas cocidas (tipo franfurt, viena, etc. _____ ☐
- Sobrasada _____ ☐
- Patés y Foie gras _____ ☐
- Ahumado _____ ☐
- Platos cocinados cárnicos _____ ☐