



FICHA DE ESPECIFICACIONES DE MATERIA PRIMA

Revisión: 03
Fecha: 04.09.2026

PRODUCTO : ESPINACAS

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre común: Espinaca fresca

Nombre científico: Spinacia oleracea

Tipo de producto: Hortaliza de hoja fresca

Uso previsto: Consumo humano directo / procesamiento industrial

Presentación: Granel / Bolsa / Bandeja

ORIGEN Y PRODUCCIÓN

País de origen: España

Método de cultivo: Convencional

Sistema de producción: bajo Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CALIDAD EXTERNA (ASPECTO)

Tallos largos y carnosos, bien desarrollados, enteros, firmes, ergidos, compactos y cilíndricos, ramificados en la parte superior, sanos, limpios, libres de plagas, impurezas, alteraciones y enfermedades. Plantas sanas, sin síntomas de envejecimiento, ni deshidrataciones. Limpio, exento de materias extrañas. Las hojas son lisas, de color verde oscuro brillante, dispuestas en roseta, con forma ovalada y aspecto rugoso, pudiendo ser enteras o dentadas. Se incluye raíz de color rosado.

CALIDAD INTERNA

Enteros.
Exento de olores y sabores extraños.

CALIBRE

Tallo de 10 a 20 cm
Hojas de 15 a 20 cm

VIDA ÚTIL

Vida útil estimada: 7-10 días desde la fecha de recolección, siempre que el producto se mantenga en condiciones adecuadas de conservación.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura: 2–5 °C
Humedad relativa: 90–95 %
Producto fresco refrigerado
Evitar condensación y exposición directa al sol

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

E. coli: ≤ 100 ufc/g
Salmonella: ausencia en 25 g

El producto cumple con la legislación alimentaria vigente:

Reglamento (CE) nº 178/2002

•

Reglamento (CE) nº 852/2004

•

Reglamento (CE) nº 2073/2005

•

Reglamento (CE) nº 396/2005

RANGOS DE ACEPTACIÓN

≤ 25% de plagas y deformidades

≤ 25% de daños causados por plagas que afecten a la hoja

≤ 2% de impurezas

Los defectos no pueden exceder el 10% del área total del producto

Obligatorio cumplir con la legislación aplicable en materia de residuos de plaguicidas

Calidad organoléptica

Sabor ligeramente ácido y olor característico

Textura

Hojas firmes

Composición

Agua: Entre 80% y 90%. **Glúcidos** (Carbohidratos): Entre el 1% y 3%. **Fibra** dietética: Aprox. 5% a 7%

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores aproximados por 100g)

Nutriente	Espinaca
Energía	23 kcal
Carbohidratos	3 – 4%
Fibra	2 – 3%
Proteínas	2 – 3%
Grasas	<1%
Valores referenciales.	

Responsable de Calidad:

ANA MARÍA ARMERO BAÑOS

Gerencia:

JOSE MARÍA ARTERO BENÍTEZ

SOLHERBS, S.L.

C.I.F. B-305570049

Avda. Alarcón, 50

30780 SAN JAVIER (Murcia)

info@solherbs.es

Fecha de aprobación: 19.07.2025