

	FICHA DE ESPECIFICACIONES DE MATERIA PRIMA	Revisión: 00 Fecha: 30.06.2026
---	---	---

PRODUCTO: ENELDO

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO
Nombre común: Eneldo fresco
Nombre científico: Anethum graveolens
Tipo de producto: Hierba aromática fresca
Uso previsto: Consumo humano directo / procesamiento industrial
Presentación: Manojó / 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 finos, huecos, erguidos y de color verde brillante, con hojas plumosas muy divididas (filiformes), aromáticas, dispuestas de forma alterna. Plantas frescas, turgentes, sin signos de marchitamiento, amarilleamiento ni deshidratación. Sanas, limpias, libres de plagas, impurezas, alteraciones y enfermedades. Exentas de materias extrañas. Aroma característico intenso, propio de la especie.

CALIDAD INTERNA	CALIBRE
Enteros. Exento de olores y sabores extraños distintos al característico de la especie.	Tallo de 20 a 35 cm Follaje bien desarrollado y denso en el tercio superior

VIDA ÚTIL
Vida útil estimada: 5-7 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. Manipular con cuidado por su elevada perecibilidad y fragilidad del follaje.	

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 y olor: Sabor y aroma anisado-cítrico característico, intenso y fresco.
Textura: Tallos turgentes y follaje fino, no fibroso.
Composición: Agua: Entre 85% y 90%. Glúcidos (Carbohidratos): Entre el 6% y 8%. Fibra dietética: Aprox. 2% a 3%.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores aproximados por 100 g)	
Nutriente	Valor (por 100 g)
Energía	43 kcal
Carbohidratos	6 – 8%
Fibra	2 – 3%
Proteínas	3 – 4%
Grasas	< 1%

Valores referenciales.

Responsable de Calidad: ANA MARÍA ARMERO BAÑOS



Gerencia: JOSE MARÍA ARTERO BENÍTEZ

Fecha de aprobación: 30.06.2026