

PRODUCTO: HOJA DE PARRA

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Nombre común: Hoja de parra fresca

Nombre científico: *Vitis vinifera*

Tipo de producto: Hoja fresca de uso culinario

Uso previsto: Consumo humano tras cocción / ingrediente culinario (relleno tipo dolma)

Presentación: atados en manojos y envasado en caja de corcho con cubre de plástico (5kg/caja)

ORIGEN Y PRODUCCIÓN

País de origen: España

Método de cultivo: Convencional

Sistema de producción bajo Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)

CALIDAD EXTERNA (ASPECTO)

Hojas frescas, sanas y de recolección reciente. Tamaño uniforme, forma característica lobulada, color verde claro y brillante. Textura flexible, no leñosa ni quebradiza. Superficie limpia, libre de tierra, barro o residuos visibles. Ausencia de amarillamiento, manchas necróticas, bordes secos o síntomas de envejecimiento. Libre de perforaciones extensas, galerías o daños severos por plagas. Sin presencia de moho, pudrición o fermentación.

CALIDAD INTERNA

Enteras, sin roturas.
Exento de olores y sabores extraños.

CALIBRE

Hoja de 10 a 20 cm de diámetro

VIDA ÚTIL

Vida útil estimada: 10-14 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:** 85–90 %

Producto fresco refrigerado. Evitar apilamiento excesivo para prevenir daños mecánicos en la hoja.

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		
<= 15% de plagas y deformidades		
<= 15% 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	Olor herbáceo suave, sabor ligeramente ácido y astringente, típico de la hoja de vid	
Composición	Agua: Entre el 75% y 80%. Glúcidos (Carbohidratos): Entre el 15% y 17%. Fibra dietética: Aprox. 10% a 11%	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores aproximados por 100 g)	Nutriente	Hoja de parra
	Energía	93 kcal
	Carbohidratos	15 – 17%
	Fibra	10 – 11%
	Proteínas	5,6% aprox.
	Grasas	2% aprox.
Responsable de Calidad:	Gerencia:	
ANA MARÍA ARMERO BAÑOS	JOSE MARÍA ARTERO BENÍTEZ	
SOLHERBS, S.L. C.I.F. B-30559069 Avda. Alcalde Clemente García, 50 30730 SAN JAVIER (Murcia) info@solherbs.es calidad@solherbs.es		

Fecha de aprobación: 18. 09. 2026