

PRODUCTO: PEREJIL RIZADO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Nombre común: Perejil rizado fresco

Nombre científico: *Petroselinum crispum var. crispum*

Tipo de producto: Hierba aromática fresca

Uso previsto: Consumo humano directo / ingrediente culinario

Presentación: manojos x20 y envasado en corcho

ORIGEN Y PRODUCCIÓN

País de origen: España

Método de cultivo: Convencional

Sistema de producción bajo Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)

CALIDAD EXTERNA (ASPECTO)

Plantas frescas, sanas y de cosecha reciente. Tallos firmes, erguidos y bien desarrollados, no fibrosos ni quebradizos. Hojas fuertemente rizadas y crespas, de color verde intenso y brillante, uniforme en toda la planta. Follaje denso y compacto, característico de la variedad. Superficie foliar limpia, libre de tierra, barro o residuos visibles. Textura turgente, sin signos de marchitez o deshidratación. Ausencia de amarillamiento, manchas necróticas, bordes secos o síntomas de envejecimiento. Libre de daños severos por plagas (perforaciones extensas, galerías o deformaciones marcadas). Sin presencia de moho, pudrición o fermentación.

CALIDAD INTERNA

Enteros.
Exento de olores y sabores extraños.

CALIBRE

Tallo de 8 a 15 cm
Hojas de 8 a 15 cm
Rama 20 a 35 cm

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	Olor y sabor frescos, herbáceos y característicos, ligeramente amargos	
Composición	Agua: Entre el 80% y 88%. Glúcidos (Carbohidratos): Entre el 6% y 9%. Fibra dietética: Aprox. 3% a 4%	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores aproximados por 100 g)	Nutriente	Perejil rizado
	Energía	36 kcal
	Carbohidratos	6 – 9%
	Fibra	3 – 4%
	Proteínas	3% aprox.
	Grasas	<1%
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		

Fecha de aprobación: __ . __ . 2026