

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

PRODUCTO: ROMERO

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO
Nombre común: Romero fresco
Nombre científico: Rosmarinus officinalis (Salvia rosmarinus)
Tipo de producto: Hierba aromática leñosa 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 leñosos, erguidos y ramificados, de color verde grisáceo, con hojas aciculares (en forma de aguja), coriáceas, de color verde oscuro brillante en el haz y blanquecinas en el envés. Plantas sanas, sin síntomas de envejecimiento ni deshidratación. Limpias, exentas de materias extrañas, libres de plagas, impurezas, alteraciones y enfermedades.

CALIDAD INTERNA	CALIBRE
Enteros. Exento de olores y sabores extraños distintos al característico de la especie.	Tallo de 10 a 25 cm Hojas de 1,5 a 4 cm

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 condensación y exposición directa al sol. Su carácter leñoso y bajo contenido en agua le confiere una vida útil mayor que la de las hierbas de hoja blanda.	

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 intensos, resinosos, balsámicos y ligeramente amargos, característicos de la especie.
Textura: Tallos leñosos firmes, hojas aciculares rígidas y coriáceas.
Composición: Agua: Entre 60% y 68%. Glúcidos (Carbohidratos): Entre el 18% y 22%. Fibra dietética: Aprox. 12% a 15%.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores aproximados por 100 g)	
Nutriente	Valor (por 100 g)
Energía	131 kcal
Carbohidratos	20 – 22%
Fibra	13 – 15%
Proteínas	3 – 4%
Grasas	5 – 7%

Valores referenciales.

Responsable de Calidad: ANA MARÍA ARMERO BAÑOS
Gerencia: JOSE MARÍA ARTERO BENÍTEZ
Fecha de aprobación: 30.06.2026