

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

PRODUCTO: TOMILLO

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO
Nombre común: Tomillo fresco
Nombre científico: Thymus vulgaris
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 finos, ramificados, de color verde grisáceo a pardo, con hojas pequeñas, lanceoladas, opuestas y muy aromáticas. 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 20 cm Hojas de 0,5 a 1,5 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 menor contenido en agua le confiere mayor vida útil que otras hierbas de 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
• ≤ 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, especiados, ligeramente picantes y alcanforados, característicos de la especie.
Textura: Tallos leñosos firmes, hojas pequeñas y consistentes.
Composición: Agua: Entre 60% y 70%. Glúcidos (Carbohidratos): Entre el 20% y 25%. Fibra dietética: Aprox. 12% a 15%.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores aproximados por 100 g)	
Nutriente	Valor (por 100 g)
Energía	101 kcal
Carbohidratos	22 – 25%
Fibra	13 – 15%
Proteínas	5 – 6%
Grasas	1 – 2%

Valores referenciales.

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