

PRODUCTO: APIO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Nombre común: Apio fresco

Nombre científico: *Apium graveolens*

Tipo de producto: Hortaliza de tallo (penca) fresca

Uso previsto: Consumo humano directo o tras cocción / ingrediente culinario

Presentación: piezas envasadas en caja de corcho cubiertas con cubre de plástico.

ORIGEN Y PRODUCCIÓN

País de origen: España

Método de cultivo: Convencional

Sistema de producción bajo Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)

CALIDAD EXTERNA (ASPECTO)

Piezas frescas, sanas y de cosecha reciente. Pencas firmes, crujientes, bien desarrolladas, de color verde claro a blanco-verdoso uniforme, sin fibrosidad excesiva ni hueco central. Hojas superiores verdes y sanas. Superficie limpia, libre de tierra, barro o residuos visibles. Textura turgente, sin signos de marchitez o deshidratación. Ausencia de manchas necróticas o síntomas de envejecimiento. Libre de daños severos por plagas. Sin presencia de moho, pudrición o fermentación.

CALIDAD INTERNA

Enteros.
Exento de olores y sabores extraños.

CALIBRE

Longitud de penca de 25 a 40 cm

VIDA ÚTIL

Vida útil estimada: 2-3 semanas desde la fecha de recolección, siempre que el producto se mantenga en condiciones adecuadas de conservación.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura: 0–2 °C **Humedad relativa:** 95–98 %

Evitar la deshidratación de las pencas; mantener en ambiente muy húmedo.

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 penca													
<= 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 aroma característicos, ligeramente amargo y salado												
Composición	Agua: Entre el 94% y 95%. Glúcidos (Carbohidratos): Entre el 2% y 3%. Fibra dietética: Aprox. 1,5% a 2%												
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores aproximados por 100 g)	<table> <tr> <td>Nutriente</td><td>Apio</td></tr> <tr> <td>Energía</td><td>16 kcal</td></tr> <tr> <td>Carbohidratos</td><td>2,5 – 3%</td></tr> <tr> <td>Fibra</td><td>1,5 – 2%</td></tr> <tr> <td>Proteínas</td><td>0,7% aprox.</td></tr> <tr> <td>Grasas</td><td><1%</td></tr> </table>	Nutriente	Apio	Energía	16 kcal	Carbohidratos	2,5 – 3%	Fibra	1,5 – 2%	Proteínas	0,7% aprox.	Grasas	<1%
Nutriente	Apio												
Energía	16 kcal												
Carbohidratos	2,5 – 3%												
Fibra	1,5 – 2%												
Proteínas	0,7% aprox.												
Grasas	<1%												
Responsable de Calidad: ANA MARÍA ARMERO BAÑOS	Gerencia: 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