

PRODUCTO: BRÓCOLI

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Nombre común: Brócoli fresco

Nombre científico: *Brassica oleracea var. italica*

Tipo de producto: Inflorescencia fresca de uso culinario

Uso previsto: Consumo humano tras cocción / ingrediente culinario

Presentación: piezas envasadas en bandeja de corcho con hielo en su interior y tapadas 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. Pella compacta, apretada, de color verde oscuro uniforme, sin apertura floral ni amarillamiento. Botones florales cerrados y firmes. Tallo firme, no hueco ni fibroso. Superficie limpia, libre de tierra, barro o residuos visibles. 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

Diámetro de pella de 10 a 15 cm
Tallo de 10 a 20 cm

VIDA ÚTIL

Vida útil estimada: 7-10 días desde la fecha de recolección, siempre que el producto se mantenga en condiciones adecuadas de conservación.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura: 0–4 °C **Humedad relativa:** 90–95 %

Mantener alejado de fuentes de etileno y proteger de golpes para evitar oxidación y deterioro prematuro.

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 pella													
<= 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 característico ligeramente amargo, aroma sulfuroso suave tras la cocción												
Composición	Agua: Entre el 88% y 90%. Glúcidos (Carbohidratos): Entre el 6% y 7%. Fibra dietética: Aprox. 2,5% a 3%												
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores aproximados por 100 g)	<table> <tr> <td>Nutriente</td><td>Brócoli</td></tr> <tr> <td>Energía</td><td>34 kcal</td></tr> <tr> <td>Carbohidratos</td><td>6 – 7%</td></tr> <tr> <td>Fibra</td><td>2,5 – 3%</td></tr> <tr> <td>Proteínas</td><td>2,8% aprox.</td></tr> <tr> <td>Grasas</td><td><1%</td></tr> </table>	Nutriente	Brócoli	Energía	34 kcal	Carbohidratos	6 – 7%	Fibra	2,5 – 3%	Proteínas	2,8% aprox.	Grasas	<1%
Nutriente	Brócoli												
Energía	34 kcal												
Carbohidratos	6 – 7%												
Fibra	2,5 – 3%												
Proteínas	2,8% 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