

PRODUCTO: COLIFLOR

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Nombre común: Coliflor fresca

Nombre científico: *Brassica oleracea var. botrytis*

Tipo de producto: Inflorescencia fresca de uso culinario

Uso previsto: Consumo humano tras cocción / ingrediente culinario

Presentación: calibre 6/granel, almacenadas en caja de madera.

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, de color blanco o crema uniforme, sin manchas oscuras ni granulado. Protegida por hojas verdes envolventes, firmes y turgentes. Sin apertura floral. 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

Enteras.
Exento de olores y sabores extraños.

CALIBRE

Diámetro de pella de 12 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 %

Proteger de golpes y de la luz directa para evitar el pardeamiento de la pella.

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 suave y ligeramente dulce, aroma sulfuroso suave tras la cocción												
Composición	Agua: Entre el 90% y 92%. Glúcidos (Carbohidratos): Entre el 4% y 5%. Fibra dietética: Aprox. 2% a 2,5%												
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores aproximados por 100 g)	<table> <tr> <td>Nutriente</td><td>Coliflor</td></tr> <tr> <td>Energía</td><td>25 kcal</td></tr> <tr> <td>Carbohidratos</td><td>4,5 – 5%</td></tr> <tr> <td>Fibra</td><td>2 – 2,5%</td></tr> <tr> <td>Proteínas</td><td>1,9% aprox.</td></tr> <tr> <td>Grasas</td><td><1%</td></tr> </table>	Nutriente	Coliflor	Energía	25 kcal	Carbohidratos	4,5 – 5%	Fibra	2 – 2,5%	Proteínas	1,9% aprox.	Grasas	<1%
Nutriente	Coliflor												
Energía	25 kcal												
Carbohidratos	4,5 – 5%												
Fibra	2 – 2,5%												
Proteínas	1,9% 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