

**PRODUCTO: COL PICUDA**

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

**Nombre común:** Col picuda fresca

**Nombre científico:** *Brassica oleracea var. capitata*

**Tipo de producto:** Verdura de hoja fresca

**Uso previsto:** Consumo humano directo o tras cocción / ingrediente culinario listo para uso

**Presentación:** confección a 8 piezas en caja de cartón

**ORIGEN Y PRODUCCIÓN**

**País de origen:** España

**Método de cultivo:** Convencional

**Sistema de producción bajo Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)**

**CALIDAD EXTERNA (ASPECTO)**

Producto fresco, sano y recién cortado. Tiras de corte uniforme, sin restos de núcleo ni partes leñosas. Color verde claro o blanco-verdoso uniforme, sin oxidación ni manchas pardas en los bordes de corte. Textura crujiente y turgente. Ausencia de amarillamiento, manchas necróticas o síntomas de envejecimiento. Libre de daños severos por plagas. Sin presencia de moho, pudrición, fermentación ni exceso de líquido en el envase.

**CALIDAD INTERNA**

Sin restos de núcleo ni tallo leñoso.  
Exento de olores y sabores extraños.

**CALIBRE**

Anchura de tira de 3 a 5 mm  
Longitud de 3 a 6 cm

**VIDA ÚTIL**

**Vida útil estimada:** 3-5 días desde la fecha de envasado (producto cortado, mayor perecibilidad).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

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

Manipular en condiciones higiénicas estrictas por tratarse de producto cortado; consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase.

**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                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                              |                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                              |                                                                            |
| <= 10% de bordes oxidados                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                              |                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                              |                                                                            |
| <= 10% 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 suave, ligeramente dulce, textura crujiente                                                                            |                                                                            |
| Composición                                                                                                                                                                                                                            | <b>Agua:</b> Entre el 90% y 93%. <b>Glúcidos</b> (Carbohidratos): Entre el 5% y 6%. <b>Fibra</b> dietética: Aprox. 2% a 2,5% |                                                                            |
| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b><br>(Valores aproximados por 100 g)                                                                                                                                                                      | <b>Nutriente</b><br>Energía<br>Carbohidratos<br>Fibra<br>Proteínas<br>Grasas                                                 | <b>Col picada</b><br>25 kcal<br>5,5 – 6%<br>2 – 2,5%<br>1,3% aprox.<br><1% |
| <b>Responsable de Calidad:</b><br><br><b>ANA MARÍA ARMERO BAÑOS</b>                                                                                                                                                                    | <b>Gerencia:</b><br><br><b>JOSE MARÍA ARTERO BENÍTEZ</b>                                                                     |                                                                            |
| <b>SOLHERBS, S.L.</b><br>C.I.F. B-30559069<br>Avda. Alcalde Clemente García, 50<br>30730 SAN JAVIER (Murcia)<br><a href="mailto:info@solherbs.es">info@solherbs.es</a><br><a href="mailto:calidad@solherbs.es">calidad@solherbs.es</a> |                                                                                                                              |                                                                            |

Fecha de aprobación: 18. 09. 2026