

PRODUCTO: GUISANTES

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Nombre común: Guisantes frescos

Nombre científico: *Pisum sativum*

Tipo de producto: Legumbre fresca (vaina)

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

Presentación: Envasado en caja corcho (5kg/caja) ó en caja plástico (10kg/caja)

ORIGEN Y PRODUCCIÓN

País de origen: España

Método de cultivo: Convencional

Sistema de producción bajo Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)

CALIDAD EXTERNA (ASPECTO)

Vainas frescas, sanas y de recolección reciente. Firmes, turgentes, bien llenas de grano, de color verde brillante uniforme. Sin manchas ni arrugas. Superficie limpia, libre de tierra, barro o residuos visibles. Ausencia de síntomas de envejecimiento o deshidratación. Libre de daños severos por plagas. Sin presencia de moho, pudrición o fermentación.

CALIDAD INTERNA

Granos tiernos, sin oscurecimiento.
Exento de olores y sabores extraños.

CALIBRE

Vaina de 5 a 10 cm

VIDA ÚTIL

Vida útil estimada: 5-7 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 %

Producto perecedero; evitar la deshidratación de la vaina.

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 vaina													
<= 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 dulce característico												
Composición	Agua: Entre el 78% y 80%. Glúcidos (Carbohidratos): Entre el 13% y 15%. Fibra dietética: Aprox. 4,5% a 5,5%												
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores aproximados por 100 g)	<table><tr><td>Nutriente</td><td>Guisantes</td></tr><tr><td>Energía</td><td>81 kcal</td></tr><tr><td>Carbohidratos</td><td>13 – 15%</td></tr><tr><td>Fibra</td><td>4,5 – 5,5%</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>5,4% aprox.</td></tr><tr><td>Grasas</td><td><1%</td></tr></table>	Nutriente	Guisantes	Energía	81 kcal	Carbohidratos	13 – 15%	Fibra	4,5 – 5,5%	Proteínas	5,4% aprox.	Grasas	<1%
Nutriente	Guisantes												
Energía	81 kcal												
Carbohidratos	13 – 15%												
Fibra	4,5 – 5,5%												
Proteínas	5,4% 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