

PRODUCTO: LECHUGA ICEBERG

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Nombre común: Lechuga iceberg fresca

Nombre científico: *Lactuca sativa var. capitata*

Tipo de producto: Hoja verde fresca (lechuga en cabeza)

Uso previsto: Consumo humano directo / ensaladas

Presentación: piezas envasadas en caja de cartón por calibre 12.

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. Cabezas compactas y firmes al tacto. Hojas crujientes, bien apretadas y superpuestas, de color verde claro uniforme. Superficie limpia, libre de tierra, barro o residuos visibles. Textura turgente y jugosa, sin signos de marchitez o deshidratación. Ausencia de amarillamiento, manchas necróticas, bordes secos o síntomas de envejecimiento ni subida a flor. 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 cabeza de 12 a 20 cm

VIDA ÚTIL

Vida útil estimada: 10-14 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 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, textura muy crujiente y jugosa	
Composición	Agua: Entre el 95% y 96%. Glúcidos (Carbohidratos): Entre el 2% y 3%. Fibra dietética: Aprox. 1% a 1,5%	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores aproximados por 100 g)	Nutriente Energía Carbohidratos Fibra Proteínas Grasas	Lechuga iceberg 14 kcal 2,5 – 3% 1 – 1,5% 0,9% aprox. <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