

PRODUCTO: PAK CHOI

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Nombre común: Pak choi fresco (col china)

Nombre científico: *Brassica rapa subsp. chinensis*

Tipo de producto: Verdura de hoja fresca

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

Presentación: piezas envasadas a granel en caja de corcho

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. Pencas blancas, carnosas y crujientes, formando una roseta compacta. Hojas de color verde oscuro brillante. Superficie limpia, libre de tierra, barro o residuos visibles. Textura turgente, sin signos de marchitez o deshidratación. Ausencia de amarillamiento, 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

Longitud de pieza de 15 a 25 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 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	
Composición	Agua: Entre el 94% 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	Pak choi 13 kcal 2 – 3% 1 – 1,5% 1,5% 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