

PRODUCTO: ROMANESCO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Nombre común: Romanesco fresco

Nombre científico: *Brassica oleracea var. botrytis (grupo Romanesco)*

Tipo de producto: Inflorescencia fresca de uso culinario

Uso previsto: Consumo humano tras cocción / ingrediente culinario

Presentación: piezas envasadas en film o bolsa

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, con la característica forma en espiral fractal, de color verde amarillento uniforme, sin manchas oscuras. 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 18 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 delicado, ligeramente a nuez	
Composición	Agua: Entre el 90% y 91%. Glúcidos (Carbohidratos): Entre el 5% y 6%. Fibra dietética: Aprox. 2% a 2,5%	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores aproximados por 100 g)	Nutriente Energía Carbohidratos Fibra Proteínas Grasas	Romanesco 28 kcal 5 – 6% 2 – 2,5% 2,5% 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		

Fecha de aprobación: __ . __ . 2026