

PRODUCTO: LAUREL

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Nombre común: Laurel fresco

Nombre científico: Laurus nobilis

Tipo de producto: Hoja aromática fresca

Uso previsto: Consumo humano / condimento culinario

Presentación: manojos y envasado 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)

Ramas y hojas frescas, sanas y de recolección reciente. Hojas enteras, lanceoladas, de color verde oscuro brillante y textura coriácea. Superficie limpia, libre de tierra, barro o residuos visibles. Ausencia de amarillamiento, manchas necróticas, bordes secos o síntomas de envejecimiento. Libre de daños severos por plagas (perforaciones extensas, galerías o deformaciones marcadas). Sin presencia de moho, pudrición o fermentación.

CALIDAD INTERNA

Enteras.
Exento de olores y sabores extraños.

CALIBRE

Hoja de 6 a 12 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. También apto para secado y conservación prolongada.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura: 2–5 °C **Humedad relativa:** 85–90 %

Producto de baja perecibilidad relativa en comparación con otras hierbas aromáticas.

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		
<= 20% de plagas y deformidades		
<= 20% 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	Aroma intenso y característico, sabor amargo y aromático	
Composición	Agua: Entre el 45% y 55%. Glúcidos (Carbohidratos): Entre el 30% y 35%. Fibra dietética: Aprox. 15% a 20%	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores aproximados por 100 g)	Nutriente Energía Carbohidratos Fibra Proteínas Grasas	Laurel 180 kcal 30 – 35% 15 – 20% 4% aprox. 5% aprox.
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