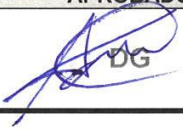


PELTISA 	ESPECIFICACION DE VERDURA	EPF	FECHA	PAG	ED
		17	14/02/23	Página 1 de 3	03

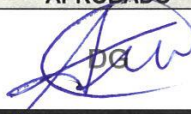
Familia	HIERBAS AROMATICAS	
Nombre del producto	CEBOLLINO- ALBAHACA- HIERBABUENA-MENTA- BERROS PEREJIL-PEREJIL RIZADO- CILANTRO- ROMERO-SALVIA- ACHICORIA	
Calidad	PRIMERA	
Origen (país-región)	ESPAÑA	

Requerimientos	
Características Organolépticas	Cebollino Crece en matas a partir de bulbos y produce hojas redondeadas y ahuecadas más delgadas que las de la cebolla color verde, estimula el apetito y facilita la digestión Albahaca: cuyo tallo alcanza una altura de poco más de medio metro. Las hojas anchas, con formas diferentes según la especie, poseen color verde, con un tono mucho más vivo en la parte superior Esta planta medicinal y aromática tiene propiedades antiespasmódicas, antibacterianas, antiinflamatorias, estimulantes, sedantes, galactógena y béquica. Posee aceites esenciales. La hierbabuena, yerbabuena o menta verde es una hierba perenne de aroma fresco e intenso, perteneciente a la familia de las Lamiaceae. Su nombre botánico es <i>Mentha spicata</i>, haciendo referencia a la forma de sus hojas (en latín <i>spica</i> corresponde a lanza) o al término espigado, aludiendo a la fisonomía de sus flores. Procede de la hibridación de dos tipos de menta, la menta negra de color violáceo y la menta blanca con tonos verdes uniformes. Las propiedades más significativas se encuentran numerosos beneficios para el aparato digestivo como la ayuda para expulsar gases o facilitar las digestiones Berros: Se trata de una planta vivaz, de tallo rastrero, subacuática (que necesita de cierto nivel de inundación en agua dulce para desarrollarse) perteneciente a las dicotiledóneas y que posee raíces subterráneas finas y blancas que le permiten alimentarse, además de fijarlas fuertemente al sustrato. Su tallo muestra una longitud cercana a los 50 cm aproximadamente, de textura robusta, hueca y ramificada. Las hojas son alargadas, ovales, con marcadas nervaduras, alternas, enteras, opuestas y de tonos verdosos. El berro es un alimento muy rico en nutrientes. Contiene altos niveles de vitaminas A, B y C, así como cantidades considerables de yodo siempre que el

REVISADO	APROBADO	MODIFICACIONES
		

PELTISA 	ESPECIFICACION DE VERDURA	EPF	FECHA	PAG	ED
		17	14/02/23	Página 2 de 3	03

	suelo y el agua lo contengan (200 a 500 microgramos en cada kilo), calcio y hierro (éste último incluso en niveles superiores a las espinacas) entre los minerales. Perejil: planta de perejil crece en forma de penacho hasta alcanzar una altura media de 35 cm (60 cm en suelos cultivados), con multitud de tallos de los que nacen 7 u 8 hojas planas en forma de trébol, rizadas o lisas dependiendo de la variedad, y de color verde oscuro. Las flores, aplanadas y con tonos verde amarillentos, tienen un tamaño medio de 6 cm y los frutos, empleados como semillas, son ovoidales de hasta 3 mm pudiendo guardarse durante 2 años. El perejil desecado mantiene gran parte de sus propiedades no obstante, para usos medicinales, es preferible fresco o como aceite esencial ya que aporta mayor cantidad de nutrientes. Tiene funciones diuréticas por su alto contenido en apílica y flavonoides; vasodilatadoras, tónicas y estimulantes de la menstruación gracias al aporte de apiol y miristicina de su aceite esencial; estados de inapetencia y anemia por el efecto de las vitaminas y los minerales, además de facultades para disminuir la retención de líquidos, mejorar la insuficiencia cardíaca o eliminar las piedras en el riñón Romero: Las hojas son lanceoladas, tienen un color verde brillante en el haz y blanco tomentoso en el reverso. En estas, la división del margen es simple y la superficie revoluta. Suelen ser pequeñas, como mucho de 3,5 cm de longitud, con el ápice acuminado y la base atenuada, se sitúan encima tallo de forma opuesta. Sus propiedades son estimulantes, tónicas, antioxidantes y depurativas Salvia: Hojas de color verde pálido y aspecto aterciopelado, de hasta 10 cm de longitud y envés peloso. Las flores son grandes (hasta 35 mm) en comparación con las de otras labiadas, tienen la corola bilabiada de color azul profundo y se agrupan en la terminación del tallo, dándole aspecto espigado. Las propiedades son antiinflamatorias y antisépticas Achicoria: una de hoja verde, alargada, con orillas contentivos de dientes irregulares; y otra de hoja más clara, redondeada, con tonalidades rojizas, cogollo y filos lisos ondulados. La achicoria es rica en vitaminas y minerales, y muy baja en grasa (Cada 100 gramos contiene sólo 4 kilocalorías). Además, aporta mucha agua al organismo, por lo que es altamente indicada en dietas para perder peso. Cilantro: Verde Olor: Olor fuerte. Exento de olores atípicos. De sabor aromático, se utiliza en platos salados y dulces, tales como adobos, salchichas, carnes picadas perfuma el chocolate y los licores. Posee propiedades estimulantes, antiespasmódicas, antiinflamatorias y antibactericidas. Aporta vitaminas C y K, A, B1 y B2. También contiene minerales como hierro, calcio, fósforo y magnesio
Tamaño/peso /Formato	Bandeja 50gr.
Tolerancia 1-Defectos aceptables 2-Defectos cero	Calidad: Ligeros defectos de forma o coloración Humedad exterior anormal. Olor y/o sabor extraño. Podredumbre. Color amarillo
Características Microbiológicas	Criterio interno basados en los reglamentos 178/2002 principios y registros generales de la legislación alimentaria, reglamento 2073/2005 y su modificación 1441/2007 criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios: Salmonella Spp Ausencia/25g Listeria Monocytogenes Ausencia/25g E.Coli B-glucoronidasa-positivo< 100ufc Estafilococos coagula-positivos < 100ufc
Características Físico-Químicas	Cumplimiento de lo establecido para residuos de plaguicidas, como otros contaminantes en los productos alimenticios (metales pesados), según lo establecido en la reglamentación europea.

REVISADO	APROBADO	MODIFICACIONES
		

PELTISA 	ESPECIFICACION DE VERDURA	EPF	FECHA	PAG	ED
		17	14/02/23	Página 3 de 3	03

Declaración de alérgenos	Según el reglamento 1169/2011, información alimentaria facilitada al consumidor y el Real Decreto 1245/2008 modificación de la norma general de etiquetado presentación y publicidad de los productos alimenticios, se consideran sustancias o productos que pueden causar alergias o intolerancias: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuete, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, granos de sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y moluscos. Este producto no se considera alérgeno, y no contiene ningún ingrediente alérgeno.
Vida útil de producto	Mirar fecha de caducidad del envase
Condiciones de conservación	4 a 7°C

Envase, embalaje, transporte	
Envase	Formato : bandejas de poliespan cubiertas con film de uso alimentario
Embalaje	Formato: según presentación Peso neto : según presentación
Detalles de entrega-distribución	Camión

Trazabilidad
La trazabilidad del producto queda registrada con un código en el albarán de entrega, a través del cual se identifica tanto el remitente como la partida de producto.

Legislación
Reglamento 1881/2006 Contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Y las modificaciones del mismo: Reglamento 629/2008, Reglamento 420/2011 y el reglamento 488/2014 y el reglamento 2015/1005. Reglamento 396/2005, límite máximo de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal. Todas las modificaciones posteriores.

Observaciones
Es un producto de temporada y puede existir falta del mismo en alguna época del año.

REVISADO	APROBADO	MODIFICACIONES
		

Formato especificación de producto final. Ed02