HERBEX	ESPECIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA			
	PEREJIL RIZADO			
	Elaborada por	Departamento Técnico	Versión	v.08 Mar-20

PROVEEDOR	PAÍS DE PRODUCCIÓN
Herbex Iberia S.L	España, Marruecos

IDENTIDAD	OBSERVACIONES
	Caracterísitcas: Color verde oscuro, aroma inapreciable. Resistente, picante y astringente. Planta herbácea bianual de larga raíz cónica blanca. Las hojas son pinnadas, las basales, en roseta suelta, las del tallo, espaciadas y envueltas en una vaina en la unión con el tallo. La inflorescencia umbelífera está compuesta por umbélulas. La planta exhala un aroma agradable.Se diferencia del perejil plano en la hoja, que suele tener aspecto rizado. **Usos culinarios:** El perejil rizado se puede utilizar en casi todas las salsas, ya que tiene gran afinidad con el ajo y los platos mediterráneos de sabor fuerte y salado. Combina con aceitunas, anchoas, queso de cabra, alcaparras, sopas, pescados y todo tipo de carnes. Se debería usar más como alimento que como adorno, como hacen los mallorquines con su coca de perejil, o algunos vegetarianos con sus bocadillos de pan integral con mantequilla y numerosas hojas de perejil. La cocción provoca la pérdida de sabor, por lo que se añade justo antes de servir los platos.

MICROBIOLOGÍA	VALORES
E. Coli	< 10 ufc
Salmonella	Ausencia / 25 g
Listeria	Ausencia / 25 g
Sulfito reductores	NA
RESIDUOS	**VALORES**
Pesticidas	< LMR
Metales Pesados:	
Mercurio (Hg)	0,03
Cadmio (Cd)	0,2

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS	VALORES
DETERMINACIÓN	VALOR
Gusanos e insectos	Ausencia
Daños de insectos o defecaciones	Ausencia
Amarillamiento o podredumbre	Ausencia
Manchas negras	Ausencia
oxidación interior	Ausencia
Restos de tierra	Ausencia
Cuerpos extraños	Ausencia
Total defectos macroscópicos	Ausencia
Aw	70-90%
pH savia	7,0-7,4

ACONDICIONAMIENTO			
Estuche 20 g		nº Bolsa por caja	6
Peso barqueta:	10 gr	Largo	37 cm
Peso neto:	40 gr	Ancho	9 cm
Peso total	50 gr		
Caja platform		Material	Cartón
Peso caja:	230 gr	Largo	40 cm
Peso neto	240 gr	Ancho	30 cm
Peso total	470 gr	Alto	8 cm

TEMPERATURA Y CONDICIONES DE TRANSPORTE			
Conservación	2-8 ºc	Higiene	El transporte debe observarse limpio , ausencia de malos olores, humedad excesiva, plagas, ...
Transporte	4-12 ºC		
Disposición de la carga	Ordenada		

CONTROLES DURANTE LA PRODUCCIÓN			
Globalgap	Anual	APPCC	Interno
BRC	Anual	F2F	Anual
Tesco Nurture	Anual	Visual	Diario
LEAF	Anual		

ESTUDIO DE VIDA ÚTIL	
Fecha consumo preferente	10 días

INSTRUCCIONES DE USO

Lavar antes de usar. Conservar refrigerado para condiciones óptimas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Herbex Iberia declara que en todas y cada una de sus explotaciones carece de productos transgénicos y da fé del no uso de los mismos. Así mismo, declara el cumpliento del Anexo II del Reglamento europeo 1169/2011 relativa a alergenos tanto en el proceso de producción como en su posterior manipulación. Los productos manipulados no son sometidos a irradiaciones.