


REQUISITOS CALIDAD		
Descripción	Raíces que sobresalen por la parte inferior del producto de forma irregular. Bulbo redondeado y ligeramente achatado. Por la parte superior el producto se alarga y acaba con el tallo, formado por hojas verdes alargadas y superpuestas.	
Origen	España	
Características organolépticas	Sabor: Característico de la variedad, dulce y ligeramente picante.	
	Color: Bulbo blanco, con tonalidades verdosas a medida que se alarga el producto.	
	Textura: Crujiente y suave al tacto.	
Requisitos mínimos con cumplimiento del Reglamento CE 543/2011		
Requisitos mínimos	<p>Sujetos a las tolerancias permitidas, los productos deberán estar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intactos, • sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo, • limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles, • prácticamente exentos de plagas, • exentos de humedad exterior anormal, • exentos de olores y/o sabores extraños, • los productos deben hallarse en un estado que les permita soportar su transporte y manipulación, y llegar en condiciones satisfactorias a su destino, • los productos deben presentar un desarrollo suficiente, que no sea excesivo. 	
Clasificación	CATEGORÍA	DESCRIPCIÓN
	Extra	Deben de ser de calidad superior con las características propias de la variedad, no deben de tener defectos, salvo que sean superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad y estado de conservación.
	I - Primera	Esta categoría comprende los apios que no pueden ser clasificados en categoría Extra, pero que responden a las características mínimas anteriormente definidas.
Tolerancias de calidad	CATEGORÍA	TOLERANCIAS (%)
	Extra	Se permitirá en cada lote una tolerancia del 10 %, en número o en peso, de productos que no satisfagan los requisitos mínimos de calidad. Dentro de esta tolerancia, el total de productos afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 1 %.
	I - Primera	Se permitirá en cada lote una tolerancia del 10 %, en número o en peso, de productos que no satisfagan los requisitos mínimos de calidad. Dentro de esta tolerancia, el total de productos afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 2 %.

SEGURIDAD ALIMENTARIA	
Microbiología	Libre de patógenos, visualmente libre de hongos y levaduras
Contaminantes	<ul style="list-style-type: none"> Cumplimiento con Reglamento nº 1881/2008 y modificaciones posteriores – Metales Pesados y otros contaminantes
Productos fitosanitarios *	<ul style="list-style-type: none"> Cumplimiento con Reglamento CE nº 1107/2009 (Directiva 91/414/CE) y modificaciones posteriores – Materias Activas Cumplimiento con Reglamento CE nº 396/2005 y modificaciones posteriores – LMR <p><i>* En caso que el cliente establezca requisitos fitosanitarios concretos, se seguirán las especificaciones del propio cliente.</i></p>
Alérgenos	Este producto no contiene alérgenos.
OGM's	Greenfarmers S.L. no comercializa Organismos Modificados Genéticamente (OMG).
RECOMENDACIONES DE USO	
Vida útil	La vida útil del producto se considera de 6 días máximos a temperatura ambiente
Uso	Mercado en fresco e industria IV gama
REQUISITOS LOGÍSTICOS	
Presentación	El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por producto del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, y calibre, siendo la parte visible representativa de todo el contenido.
Envasado	<ul style="list-style-type: none"> Productos convenientemente protegidos. El acondicionamiento sin huecos ni presión excesiva. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permitirá el uso de materiales que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se efectúen con tintas o gomas que no sean tóxicas. Los envases deberán estar desprovistos de materias extrañas. Deben cumplir con la legislación vigente sobre envases.
Transporte	Temperatura: 4°C-6°C Paletizado: Americano 1000x1200 o Europeo 800x1200
Etiquetado	<ul style="list-style-type: none"> Identificación proveedor: Registro Sanitario (Nombre y Dirección opcional), GGN/CoC (cuando proceda) Identificación Greenfarmers S.L.: Nombre, Dirección, CIF, Registro Sanitario, CoC (cuando proceda) Denominación (producto y variedad/tipo comercial) País de origen Categoría Calibre Código trazabilidad Peso neto / nº de unidades

Elaborado por: **Marina Carulla Macario**
Técnica de Calidad y Certificaciones

Aprobado por: **Joaquim Segura Bisbal**
Gerente



GREENFARMERS, S.L.
 CIF_B67476705
 C/ del Salinar s/n
 Pacs del Penedès 08796 (Barcelona)

