

puerro



Los presentes requisitos se refieren a los puerros de las variedades obtenidas del *<allium porrum L.>*, destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los puerros destinados a la transformación industrial



www.nutriplato.com - 14.2013.026

Clasificación

Los puerros se clasificarán en las siguientes categorías:

Categoría I: Los puerros clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. No obstante, pueden presentar ligeros defectos superficiales, a condición de que estos no perjudiquen al aspecto, a la calidad, a la conservación o a la presentación del producto.

La parte blanca debe tener, por lo menos, un tercio de la longitud total o la mitad de la parte envuelta.

Categoría II: En esta categoría se incluyen los puerros que no pueden clasificarse en la categoría I. La parte blanca debe tener, por lo menos, un cuarto de la longitud total o un tercio de la parte envuelta.

Categoría III: Esta categoría comprende los puerros que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero responden a las características previstas para la categoría II. No obstante, pueden:

- Estar subidos, sin que la presencia del pináculo floral perjudique a la comestibilidad del producto.
- Presentar defectos de coloración y ligeras magulladuras.
- Presentar señales de roya.
- Presentar ligeros restos de tierra.

Información nutricional

<http://www.nutriplato.com/ingredients/view/2036>

Más información



Calibrado

- El calibre se determinará por el diámetro, medido perpendicularmente al eje del producto y por encima del ensanchamiento del cuello.
- El diámetro mínimo se fija en 10 milímetros.
- Para la categoría i, el diámetro de la pieza más gruesa en un manojo o en un mismo envase no debe ser superior al doble del diámetro de la pieza más delgada.

Calidad

Teniendo en cuenta las disposiciones particulares previstas para cada categoría y las tolerancias admitidas, los puerros deben enteros (esta disposición no se aplica, sin embargo, a las raíces y a las extremidades de las hojas que puedan haberse cortado).

- De aspecto fresco, desprovistos de hojas marchitas o mustias.
- Sanos, se excluyen los productos atacados de podredumbre o de alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.
- Limpios, prácticamente exentos de materia extraña visible; no obstante, las raíces pueden estar ligeramente recubiertas de tierra adherida.
- Exentos de humedad exterior anormal; es decir, suficientemente escurridos después de un lavado eventual.
- Exentos de olor y/o sabor extraños.
- Cuando las hojas se corten deben hacerse de forma regular.
- Los puerros deben presentar un desarrollo y un estado tales que les permita:
- Soportar la manipulación y el transporte.
- Responder en el lugar de destino a las exigencias comerciales.

TOLERANCIA DE CALIDAD

Categoría I: 10% en número o en masa de puerros que no respondan a las exigencias de la categoría, pero conformes con las de la categoría II o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de esta categoría.

Categoría II: 10% en número o en masa de puerros que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los productos atacados de podredumbre, de magulladuras pronunciadas o de toda otra alteración que los haga impropios para el consumo.

Categoría III: 15% en número o en masa de puerros que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los productos afectados de podredumbre, de magulladuras pronunciadas o de toda otra alteración que los haga impropios para el consumo.

Envasado

ACONDICIONAMIENTO

Los puerros deben acondicionarse de forma que se asegure una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de materiales que no puedan causar a los productos alteraciones internas o externas. Se autoriza el empleo de materiales y especialmente de papeles o sellos con indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se efectúen con tintas o colas no tóxicas.

Los envases utilizados deben estar limpios, en perfectas condiciones higiénico-sanitarias y exentos de todo cuerpo extraño.

- El contenido de cada envase o de cada manojo dentro de un mismo envase debe ser homogéneo, compuesto de puerros del mismo origen, variedad, categoría comercial y, en su caso, calibre y sensiblemente del mismo desarrollo y coloración.
- Para los puerros clasificados en la categoría III, la homogeneidad puede limitarse al origen.
- La parte visible del contenido del envase o del manojo debe ser representativa del conjunto.

ETIQUETADO Y ROTULACION

Cada envase o cada manojo expedido a granel llevarán obligatoriamente al exterior en caracteres claros, bien visibles, indelebles, expresados al menos en la lengua española oficial del estado y agrupados en una de sus caras las indicaciones siguientes:

- Denominación del producto. <Puerros>, si el contenido no es visible desde el exterior.
- Características comerciales.

Categoría.

Numero de manojos en caso de presentarse dentro de un envase.

Para permitir una mejor identificación de las distintas categorías comerciales, las etiquetas utilizadas o el fondo sobre el que se impriman directamente sobre el envase los datos del etiquetado obligatorio serán de los siguientes colores: verde para la categoría i.

Amarillo para la categoría ii.

Blanco para la categoría iii.

- Identificación de la empresa.



Se hará constar el nombre o la razón social, o la denominación del envasador o importador y, en todo caso, su domicilio, así como el número de registro sanitario, el número de registro de industrias agrarias y alimentarias y los demás registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

- Origen del producto.

Se indicara la zona de producción. Para los productos importados se indicara el país de origen.

En los envases que contengan puerros y constituyan una sola unidad de venta destinada al consumidor final, deberá constar la masa neta expresada en kilogramos.

En estos envases será potestativo el empleo de los colores indicativos de las diferentes categorías comerciales, no admitiéndose en ningún caso el uso de impresiones o colores que puedan inducir a error.

Para su venta al público, los comerciantes minoristas de alimentación podrán disponer los puerros en sus envases de origen o fuera de ellos colocando un cartel bien visible en el lugar de venta.

En dicho cartel figurara la denominación del producto (puerros), la categoría comercial y el precio de venta al público (PVP).

En los rótulos de los embalajes se hará constar: denominación del producto.

Numero de envases.

Nombre o razón social o denominación de la empresa.

No será necesaria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.