

	FICHA TÉCNICA	Código:	WF-B-FT-007
		Revisión:	Rev.01
	PG-5.0	Fecha:	07/01/2025
Lechuga Fresca			

1. – INFORMACIÓN DEL PRODUCTO.

PRODUCTO:	Lechuga (Lactuca sativa L)
DESCRIPCIÓN GENERAL:	Se trata de una planta anual. Se cultiva sobre todo como verdura de hoja, pero a veces también por su tallo. Generalmente cultivada como una planta anual rústica, la lechuga es fácil de cultivar, aunque necesita temperaturas relativamente bajas para evitar que florezca rápidamente.
USO PREVISTO:	Alimentación para uso de toda la población en general.
COMPOSICIÓN / INGREDIENTES:	Producto natural
REGISTRO SANITARIO:	21-037623-MU

2. – PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS Y ORGANOLEPTICOS.

PARÁMETROS ORGANOLEPTICOS	VALOR ACEPTABLE
Color:	Característico de Lechuga entera fresca (Pella comestible, puede ser blanca o verde)
Sabor:	dulce
Aroma:	Característico de la variedad
Textura:	Firme y crujiente al mordisco

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	VALOR ACEPTABLE
Fitosanitarios	< LMR UE
Metales pesados	< LMR UE
Cuerpos extraños	Ausencia
Daños en la piel o el fruto	<= 10 %
Humedad anormal	Ausencia
Daños producidos por plagas	Ausencia
Defectos inestables	Ausencia
Daños causados por bajas o altas temperaturas	Ausencia

3. – PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS.

PARÁMETRO	VALOR ACEPTABLE
E. Coli	10-10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25 g.

	FICHA TÉCNICA	Código:	WF-B-FT-007
		Revisión:	Rev.01
	PG-5.0	Fecha:	07/01/2025
Lechuga Fresca			

4. – INFORMACIÓN NUTRICIONAL.

Información de composición (por 100 g. de porción comestible)*

*Información nutricional obtenida de BEDCA (Base de datos española de alimentos)

COMPONENTE	VALOR	UNIDADES
Valor energético (Kcal/100g)	65 (16)	KJ (kCal)
Grasa Total	0.6	g
Proteína Total	1.125	g
Fibra dietética Total	1.5	g
Carbohidratos	1.4	g
Calcio	34.7	mg
Hierro, Total	1	mg
Potasio	220	mg
Magnesio	8.7	mg
Sodio	3	mg
Fósforo	28	mg
Vitamina A	8	Ug
Vitamina E	0.51	mg
Niacina	0,6	mg
Riboflabina	0,07	mg
Tiamina	0,06	mg
Vitamina B-6, Total	0,06	mg
Vitamina C (ácido ascórbico)	12.2	mg

5. – CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y VIDA ÚTIL.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:	Almacenar en cámara frigorífica a temperatura entre 2-8 °C. Transporte frigorífico por carretera a temperatura controlada entre 2-8 °C
VIDA ÚTIL:	6 días

	FICHA TÉCNICA		Código:	WF-B-FT-007
			Revisión:	Rev.01
	PG-5.0		Fecha:	07/01/2025
Lechuga Fresca				

6. – IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO.

LOTE :	Wandu Fresh, asigna un número de lote en función de las especificaciones del cliente. El lote de producto terminado puede ser de estas dos estructuras: - DATUM DD/MM/AAAA Siendo: DD- día que se entrega la mercancía MM- Mes que se entrega la mercancía AAAA- Año en que se entrega la mercancía - Lote SS/DD Siendo SS- semana en la que se entrega la mercancía DD- Dígito del día en que se entrega la mercancía
---------------	--

ETIQUETADO :	Cada palet quedará identificado con la siguiente información: - nº de palet - descripción del producto - fecha fabricación - tipo de palet - nº de lote - tipo de envase - nº de envases - peso bruto - peso neto
---------------------	--

7. – ENVASES.

ENVASES REUTILIZABLES :	- Caja EPS. Material: plástico Virgen + HDPE Reciclado - Caja IFCO. Material Polipropileno
ENVASES NO REUTILIZABLES:	Cajas de diferentes formatos (Por ejemplo 60x40x18, 60x40x21, 60x40x24, etc Material: Cartón Ondulado

8. – MÉTODOS DE TRATAMIENTO.

Producto natural no sometido a tratamientos tecnológicos.
Este producto no ha sido testado bajo detector de metales.

	FICHA TÉCNICA		Código:	WF-B-FT-007
			Revisión:	Rev.01
	PG-5.0		Fecha:	07/01/2025
Lechuga Fresca				

9. – ALÉRGENOS Y OGM.

ALERGENOS:	El producto no contiene alérgenos ni existe la posibilidad de contaminación cruzada de alérgenos.
OGM:	Ninguna de las variedades comercializadas son productos procedentes de semillas obtenidas mediante técnicas de manipulación genética.

10. – LEGISLACIÓN APLICABLE.

- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.
- Reglamento 396/2005, de 23 de Febrero de 2005, del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y sus modificaciones (ver apartado legislación en AECOSAN: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/residuos_plaguicidas.htm
- Reglamento 2073/2005 Por el que se establecen los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento (CE) Nº852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 178/2002 Por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.
- Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (aplicable a partir del 20 de enero de 2010, salvo excepciones)
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión.
- Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
- Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.