

NORMAS DE CAMPAÑA HIGO FRESCO 2023



1. HIGOS FRESCO PARA MERCADO

Clasificación Parámetro	JUMBO	X	M
	Peso / pieza (g)	60	40
Homogeneidad tamaño	SI	SI	SI
Defectos no admitidos			

NORMAS DE CAMPAÑA HIGO FRESCO 2023



Tolerancia defectos graves	2%
----------------------------	----

2. VARIEDADES DE HIGOS ADMITIDOS PARA MERCADO

Variedad	Forma y características
CUELLO DAMA	<p>CUELLO DAMA</p> 
<p>BANANE</p> <p>El color óptimo de recolección de esta variedad es verde con un sobrecolor púrpura (como puede verse en la foto).</p>	
DALMATI	

NORMAS DE CAMPAÑA HIGO FRESCO 2023



1. HIGOS CONGELADO, SULFUROSO E INDUSTRIA

	CONGELADO	SULFUROSO	INDUSTRIA
Variiedad	Cuello Dama	Cuello Dama	Cuello Dama
Peso / pieza (g)	Más de 15	Más de 15	Entre 15 y 26 (menos 40 mm)
Envasado	11,750 kg brutos (10 kg netos)	11,750 kg brutos (10 kg netos)	11,750 kg brutos (10 kg netos)
Condición	Enteros, limpios y exentos de impurezas extrañas VALE EL HIGO BLANDO	Enteros, limpios y exentos de impurezas extrañas VALE EL PEQUEÑO NO VALE EL BLANDO (debe estar duro)	Enteros, limpios y exentos de impurezas extrañas NO VALE EL HIGO BLANDO EL HIGO DEBE ESTAR VERDE Y DURO
Defectos admitidos	<p style="text-align: center;">EJEMPLOS HIGOS ADMITIDOS</p> <p style="text-align: center;">ABIERTO DESGARRADO</p>	<p style="text-align: center;">EJEMPLOS HIGOS ADMITIDOS</p> <p style="text-align: center;">ABIERTO DESGARRADO</p>	<p style="text-align: center;">EJEMPLOS HIGOS ADMITIDOS</p>
Defectos no admitidos Tolerancia 2%	<p>NO SE ADMITEN CON PEZON (en ninguno de los tipos)</p>		

Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte, S.C.L.

Referencia	Revisión	Realizado por	Autorizado por	Fecha	Paginas
N-HF-01	00-23	Dpto. Técnico ACVJ	Consejo Rector	13/04/2023	Pág. 3 de 4

NORMAS DE CAMPAÑA HIGO FRESCO 2023



2. NORMAS DE HIGIENE

- Lávate las manos a menudo, especialmente antes y después de cada parada en la recolección y selección de fruta
- En caso de herida, protégete la zona afectada si vas a manejar producto fresco.
- Si padeces o has padecido una enfermedad infecciosa, no debes estar en contacto con producto fresco. Si tienes trabajadores deben comunicarlo expresamente.
- Procura no tener comida y bebida sin proteger cerca del producto.
- No pongas las cestas y cajas directamente en el suelo para evitar suciedad o contaminaciones.
- No coloques los envases de fruta cerca de fertilizantes o fitosanitarios.
- Evita estornudar o toser encima de la fruta.
- Mantén las uñas cortas, limpias y sin esmalte de uñas
- No fumes durante la recolección de la fruta y cerca de envases de fruta
- Evita la presencia de animales como perros y gatos cerca de la zona de manipulación de fruta.
- El vehículo de transporte de la fruta hasta la cooperativa, debe estar limpio

3. BUENAS PRÁCTICAS RECOLECCIÓN.

- Reducir al máximo el tiempo entre la recolección y la entrega en la cooperativa.
- Mantener la fruta a la sombra.
- Evitar presionar la fruta al recolectar.
- Evitar colocar los envases con fruta en el suelo directamente.
- Lavar los envases de recogida con la frecuencia necesaria para asegurar la condición higiénica del fruto.

Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte, S.C.L.					
Referencia	Revisión	Realizado por	Autorizado por	Fecha	Paginas
N-HF-01	00-23	Dpto. Técnico ACVJ	Consejo Rector	13/04/2023	Pág. 4 de 4