

NORMAS DE CAMPAÑA BREVAS 2025



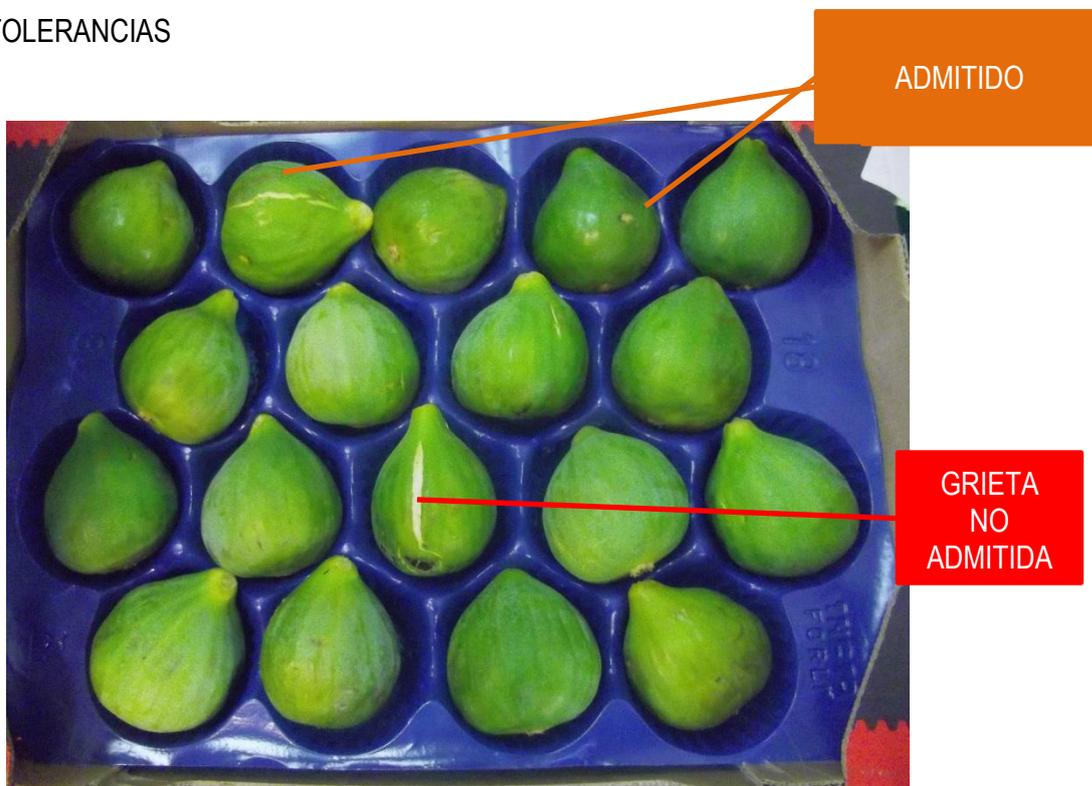
1. REQUISITOS DE CALIDAD

Las brevas deberán cumplir los requisitos de calidad que marca la legislación vigente. Deben tener un desarrollo suficiente y grado de madurez que les permita SOPORTAR LA MANIPULACIÓN Y EL TRANSPORTE posterior.

2. CATEGORIAS BREVAS

IDENTIFICACIÓN	TIPO ALVEOLO	PESO NETO kg	PESO BRUTO kg
M	23	1,5	1,8
X	20	1,8	2,1
JUMBO	18	2,0	2,3

3. DEFECTOS y TOLERANCIAS



Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte, S.C.L.					
Referencia	Revisión	Realizado por	Autorizado por	Fecha	Paginas
N-BV-01	24-00	Dpto. Técnico	Consejo Rector	11/04/2024	Pág. 1 de 2

DEFECTOS NO ADMITIDOS



4. 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

5. BUENAS PRÁCTICAS RECOLECCIÓN EN BREVAS.

- Recolectar la fruta evitando las horas de mayor calor (siendo la temperatura más idónea menor de 25°C)
- Reducir al máximo el tiempo entre la recolección y la entrega en la cooperativa.
- Mantener la fruta a la sombra.
- Proteger las cestas, tendales y cajas de campo para la recolección con espuma de amortiguación
- 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.

<i>Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte, S.C.L.</i>					
Referencia	Revisión	Realizado por	Autorizado por	Fecha	Paginas
N-BV-01	24-00	Dpto. Técnico	Consejo Rector	11/04/2024	Pág. 2 de 2