



CONDICIONES GENERALES DE RECEPCIÓN DE HIGOS SECOS

Recogida, manipulación, secado, transporte y entrega en las instalaciones de la entidad receptora

El presente documento regula las condiciones mínimas que deberán observarse en la recogida, manipulación, secado, transporte y entrega de higos secos, con el objetivo de preservar la calidad del producto, garantizar la seguridad alimentaria y asegurar su aptitud para la transformación o comercialización.

1. Responsabilidad sobre la mercancía entregada

El propietario de los higos y, en su caso, el transportista que efectúe la entrega serán responsables del cumplimiento de las presentes condiciones. Dicha responsabilidad se tendrá en cuenta a efectos de admisión, rechazo o devolución de la mercancía.

2. Estado del producto en origen

Los higos deberán encontrarse en buen estado sanitario, presentar un grado de maduración adecuado, estar enteros, limpios y no mostrar daños visibles.

No se aceptarán partidas que contengan frutos afectados por insectos, golpes, mohos, podredumbres, materias extrañas o cualquier otro contaminante que pueda comprometer la calidad o la seguridad alimentaria del producto.

3. Selección y manipulación previa a la entrega

Con carácter previo a la entrega, el propietario deberá realizar una selección visual rigurosa de la partida, retirando los frutos deteriorados, los que presenten moho y cualquier cuerpo extraño.

Esta selección previa resulta esencial para reducir el riesgo de contaminación por *Salmonella*, *Bacillus cereus* y micotoxinas.

4. Condiciones de secado

El proceso de secado deberá permitir la reducción de la humedad del fruto desde valores iniciales aproximados del 80-90 % hasta niveles inferiores al 24 %, alcanzando una actividad de agua inferior a 0,65.

El secado deberá iniciarse con la mayor rapidez posible y desarrollarse de forma que se consiga una disminución eficaz de la humedad durante los primeros días del proceso.

5. Superficies empleadas para el secado y la selección

Las superficies utilizadas para el secado deberán mantenerse limpias, elevadas y separadas del suelo. Deberá evitarse la acumulación de residuos, así como la presencia de plagas, insectos u otros elementos que puedan contaminar o deteriorar el producto.

6. Prevención y control microbiológico

Durante el proceso de secado y conservación se adoptarán las medidas necesarias para evitar el desarrollo fúngico, mediante un adecuado control de la humedad, la temperatura y el tiempo de secado, reduciendo así el riesgo de aparición de micotoxinas.

7. Condiciones de almacenamiento

Los higos secos deberán almacenarse en instalaciones limpias y adecuadas, protegidas frente a la humedad, las plagas y las oscilaciones bruscas de temperatura.



8. Transporte hasta las instalaciones de recepción

El transporte se realizará en condiciones higiénicas apropiadas, evitando cualquier contaminación, alteración o deterioro de los higos secos durante el traslado.

9. Inspección y control de calidad en recepción

El producto será revisado en el momento de su recepción por el personal de la entidad receptora. Podrán rechazarse aquellas partidas que no cumplan los requisitos establecidos en este documento o que no ofrezcan las garantías necesarias de calidad y seguridad alimentaria.

10. Trazabilidad de cada entrega

Cada entrega deberá ir acompañada de la información necesaria para identificar el origen de la mercancía, incluyendo, como mínimo: Comunidad Autónoma, Provincia, Municipio, Polígono y Parcela. La ausencia de información suficiente de trazabilidad podrá impedir la correcta recepción de la partida.

11. Aceptación de las condiciones

La entrega de higos secos en las instalaciones de la entidad receptora supondrá la aceptación íntegra de las presentes condiciones por parte del propietario y, en su caso, del transportista.