

Dieta mediterránea

Muchos son los beneficios asociados a la dieta mediterránea. Declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, sus ingredientes principales son el aceite de oliva, los cereales, las frutas y verduras frescas o secas, carne pescada y productos lácteos. Distintas normas UNE contribuyen a que se puedan consumir con seguridad.

UNE 155111

Hortalizas frescas. Producción controlada. Lechuga

UNE 155402-1

Hortalizas frescas. Producción controlada. Tomate producido incorporando métodos de lucha biológica contra plagas. Serie I

UNE 155509-3

Frutas frescas. Producción controlada. Kiwi producido incorporando métodos de lucha biológica contra plagas. Serie III

UNE-EN ISO 24333

Cereales y productos derivados. Toma de muestras

UNE-EN ISO 13720

Carne y productos cárnicos. Recuento de *Pseudomonas* spp. presuntas

UNE-EN ISO 1854

Queso de suero. Determinación del contenido de materia grasa. Método gravimétrico (Método de referencia)

UNE 175001-2

Calidad de servicio para pequeño comercio. Parte 2: Requisitos para pescaderías

UNE 19500

Guía de trazabilidad de los productos de la pesca y de la acuicultura

UNE 175001-4

Calidad de servicio para pequeño comercio. Parte 4: Requisitos para carnicerías y charcuterías

UNE 34601

Aceite de oliva virgen extra. Especificación de producto

UNE-EN ISO 6785

Leche y productos lácteos. Determinación de *Salmonella* spp.

UNE-EN ISO 5526

Cereales, leguminosas y otros granos alimentarios. Nomenclatura