
	ACELGA SUIZA BABY	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
Ficha Técnica			

ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre del Proveedor	Sociedad Agrícola Oasis de Lampa Limitada
Dirección	Parcela 2-B Lote B Nuevo Porvenir -Comuna de Lampa-Región Metropolitana - Santiago Chile
Nombre del Procesador	Sociedad Agrícola Oasis de Lampa Limitada
Dirección	Parcela 2-B Lote B Nuevo Porvenir -Comuna de Lampa-Región Metropolitana - Santiago Chile
Razón Social	Sociedad Agrícola Oasis de Lampa Ltda
RUT	76.466.000-5
Nombre del producto	Acelga Suiza baby (Pote 150 g)
Resolución Sanitaria	Predio N° 067967 del 5/11/2011 Procesadora y Envasadora de Hortalizas en estado fresco N° 072420 del 16/06/2009.
Procedencia	Parcela 2-B Lote B Nuevo Porvenir - Comuna de Lampa-Región Metropolitana - Santiago Chile
Origen	Chile
Sistema de calidad implementado	GLOBALGAP – BPM - HACCP
Contacto Comercial	Ricardo Roth Czischke
Email	rroth@oasisdelampa.cl
Fono	+56 9 87769457
Responsable de Calidad	Aseguramiento de Calidad
Email	calidad@oasisdelampa.cl
Fono	228421281
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
1.1. Descripción del alimento	La Acelga Suiza baby está compuesta de hojas y tallos pequeñas de colores como rojo, amarillo, lila y verde. Su forma más habitual de consumirla es cocida.
2. INGREDIENTES	
2.1. Listado de ingredientes	Hojas de acelga de colores
2.2. Límites de aditivos	No Contiene

	ACELGA SUIZA BABY	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
Ficha Técnica			

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla de información nutricional

Porción	50 g (1 taza)	
Porciones por envase:	3	
	100 g	Porción
Energía (kcal)	20	10
Proteínas (g)	1,9	0,95
Grasa Total (g)	0,0	0,0
H. de C. Disp. (g)	4,1	2,05
Azúcares Totales (g)	1,02	0,51
Sodio (mg)	179	89,5

Fuente Información Nutricional


United States Department of Agriculture.

4. Características microbiológicas según Reglamento Sanitario de los Alimentos. DTO. N° 977/96 Art.173 párrafo

14.2.- VEGETALES PRE-ELABORADOS¹⁸⁶

14.2.1.- Vegetales comestibles pre-elaborados listos para el consumo:

Parámetro	Categoría	Plan de muestreo			Límite por gramo	
		Clases	n	c	m	M
E.coli	6	3	5	1	10	10 ²
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	—

	ACELGA SUIZA BABY	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
Ficha Técnica			

5. Características sensoriales

Crterios de Aceptación	Crterios de Rechazo	Tolerancia (%)
<p>Apariencia: Hojas muy onduladas, de forma oval, ligeramente acorazonada, con marcadas nervaduras que nacen de la mitad del tallo. El peciolo es ancho, largo y carnoso.</p> <p>Aroma: Propio de la especie</p> <p>Sabor: Propio de la especie;</p> <p>Color: Variedades entre verde oscuro, verde claro y amarillo. Los tallos son de color blanco, crema o amarillo, aunque también las hay de color rojo, lila y anaranjado.</p>	<p>Pudrición, daño por insectos, oxidación, deshidratación.</p>	0
	<p>Olor y sabor extraños</p>	0
	<p>Presencia de insectos o materias extrañas</p>	0
	<p>Fuera del peso</p>	0

5.1 Estacionalidad: Disponibilidad del producto durante todo el año.

5.2 Uso previsto: Vegetal pre-elaborado (sanitizado). Listo para consumo. Apto para todo consumidor. No contiene alérgenos.

6. EMPAQUE

6.1. Tipo de envase primario	Pote (150 g). Formato Flowpack Base: PET Film: BOPP con antifog Etiqueta: Banding impreso Polipropileno (PP)
6.2. Tipo de envase secundario	Caja Plástica Rentapack
6.3. Unidades por caja 3/4 Rentapack	****
6.4. Presentación	Pote 150 g
7. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Camión refrigerado de 0 °C a 5 °C
7.1. Almacenamiento en cámara de frío	Refrigerado de 0 °C a 5 °C
7.2. Almacenamiento una vez abierto	Refrigerado de 0 °C a 5 °C

	ACELGA SUIZA BABY	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
Ficha Técnica			

8. VIDA UTIL DEL PRODUCTO									
8.1. Vida útil:	10 días								
8. 2 Rotulación:									
<table border="1"> <tr><td>Nombre Producto</td></tr> <tr><td>Manejo</td></tr> <tr><td>Producido y Envasado</td></tr> <tr><td>Dirección</td></tr> <tr><td>Resolución Sanitaria</td></tr> <tr><td>Origen</td></tr> <tr><td>Fecha Elaboración</td></tr> <tr><td>Fecha Vencimiento</td></tr> </table>		Nombre Producto	Manejo	Producido y Envasado	Dirección	Resolución Sanitaria	Origen	Fecha Elaboración	Fecha Vencimiento
Nombre Producto									
Manejo									
Producido y Envasado									
Dirección									
Resolución Sanitaria									
Origen									
Fecha Elaboración									
Fecha Vencimiento									

