
	<h2>Berenjena Negra</h2>	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	Berenjena negra (unidad)
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	8/7769457
Responsable de Calidad	Aseguramiento de Calidad
Email	calidad@oasisdelampa.cl
Fono	02-22842128
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
1.1. Descripción del alimento	<p>La berenjena negra es una verdura de tonalidad morada (color que se debe a su elevado contenido en antocianinas), y brillante por fuera y blanco o amarillento por dentro, de forma cilíndrica y de puntas redondeadas, carnoso.</p> <p style="text-align: right;"> Calibre Largo 15 a 20 cm Diámetro 6 a 7 cm </p>
2. INGREDIENTES	
2.1. Listado de ingredientes	Berenjena negra
2.2. Límites de aditivos	No Contiene

	Berenjena Negra	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
Ficha Técnica			

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla de información nutricional

	100 g
Energía (kcal)	20
Proteínas (g)	1,0
Grasa Total (g)	0,2
H. de C Disp. (g)	2,7
Azúcares Totales (g)	2,4
Sodio (mg)	2,0

Fuente Información Nutricional

Fuente: United States Department of Agriculture.
*En base a formato de 1 Kg.

4. Características microbiológicas según Reglamento Sanitario de los Alimentos. DTO. N° 977/96 Art.173 párrafo 14.1

14.1.- FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS

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

	<h2>Berenjena Negra</h2>	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
Ficha Técnica			

5. Características sensoriales

Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)
<p>Apariencia: Fruto de forma variable (esférica, oblonga o alargada en la mayoría de los casos) según el tipo. Peso depende de la variedad y oscila entre los 200 a 300 gramos o más. Superficie lisa</p>	<p>Pudrición, daño por insectos, daño en superficie, deshidratación, presencia de russet.</p>	2%
<p>Aroma: Propia de la especie</p>	<p>Olor y sabores extraños</p>	0
<p>Sabor: Tiene un sabor suave, muy vegetal, con un ligero toque amargo.</p>	<p>Presencia de insectos o materias extrañas</p>	0
<p>Color: La piel de la berenjena es lisa, consistente, brillante y de color morado. En su interior contiene una succulenta pulpa de color blanco o verde, según la variedad, y presenta semillas blandas dispersas por la carne.</p>	<p>Fuera del peso</p>	0

5.1 Estacionalidad: Disponibilidad del producto durante todo el año.

5.2 Uso previsto: Vegetal que requiere cocción (sin sanitizar). Apto para todo consumidor. No contiene alérgenos.

6. EMPAQUE

6.1. Tipo de envase primario	No aplica
6.2. Tipo de envase secundario	Caja Plástica Rentapack
6.3. Unidades por caja 3/4 Rentapack	Treinta (30) unidades
6.4. Presentación	Unidad
7. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Camión refrigerado de 8 °C a 12 °C
7.1. Almacenamiento	Temperaturas de refrigeración de 8 °C a 12 °C

	<h2>Berenjena Negra</h2>	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
Ficha Técnica			

8. VIDA UTIL DEL PRODUCTO									
8.1. Vida útil:	2 días								
8.2 Rotulación:	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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									

