

	BETARRAGA	Código	FT
		Versión	1
		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	Betarraga
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	Betarraga , <i>Beta vulgaris</i> de la familia de Amaranthaceae, es una forma esférica, bulbosa y carnosa, de intenso color rojo o morado, además de un característico sabor dulce.
2. INGREDIENTES	
2.1. Listado de ingredientes	Variedades de Betarraga
2.2. Límites de aditivos	No Contiene

	BETARRAGA	Código	FT
		Versión	1
		Año	2020
Ficha Técnica			

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla de información nutricional

Porción	136 g (1 taza aprox)	
Porciones por envase	8 porciones	
	100 g.	Porción
Energía (kcal)	43	58.48
Proteínas (g)	1,61	2,19
Grasa Total (g)	0,17	0,23
H. de C. Disp. (g)	9,56	13
Azúcares Totales (g)	6,76	9,19
Sodio (mg)	78	100,1

Fuente Información Nutricional

Fuente: United States Department of Agriculture (USDA)

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	—	

** Se incluye muestreo de *Listeria monocytogenes*

	BETARRAGA	Código	FT
		Versión	1
		Año	2020
Ficha Técnica			

5. Características sensoriales

Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)
<p>Apariencia: De forma esférica, bulbosa y carnosa, aunque en algunas variedades puede presentar forma alargada o plana.</p> <p>Unidades sin follaje ni tallo, libre de presencia de tierra y materias extrañas, bolsa de 5 unidades.</p> <p>Calibre (Diámetro ecuatorial): 7 a 8 cm, con una desviación de ± 2 mm.</p> <p>Aroma: Propia de la especie</p> <p>Sabor: Dulce propio por la gran cantidad de H. de C. Disponibles</p> <p>Color: La coloración dependerá de la variedad. Pero las que más se comercializan son las de un intenso color rojo o morado.</p>	<p>Pudrición, daño por insectos, daño en superficie, heridas cicatrizadas</p> <p>Olor y sabores extraños</p> <p>Presencia de insectos o materias extrañas</p>	<p>10%</p> <p>0</p> <p>0</p>

5.1 Estacionalidad: Disponibilidad del producto durante todo el año, considerando que de septiembre a marzo corresponden a los meses de plena temporada y los meses de abril a agosto son de guarda.

5.2 Uso previsto: Vegetal lavado y sanitizado (Se puede consumir fresco o cocido). Apto para todo consumidor. No contiene alérgenos.

6. EMPAQUE

6.1. Tipo de envase primario	Bolsa de Polietileno 50 mic con etiqueta adhesiva
6.2. Tipo de envase secundario	Caja Plástica Rentapack
6.3. Unidades por caja 3/4 Rentapack	10 pack o bolsas (10 bolsas de 5 unidades c/u)
6.4. Presentación	Bolsa de 5 unidades
7. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Camión refrigerado de 0 °C a 5 °C
7.1. Almacenamiento	Refrigerado de 2 °C a 7 °C
7.2. Almacenamiento una vez abierto	Refrigerado de 2 °C a 7 °C

	BETARRAGA	Código	FT
		Versión	1
		Año	2020
Ficha Técnica			

8. VIDA UTIL DEL PRODUCTO									
8.1. Vida útil:	15 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									

