

	<h2>Canónigos</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	Canónigos (Pote de 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	22 8421281
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
1.1. Descripción del alimento	Hojas finas y delicadas agrupadas en pequeños ramos. De color verde intenso, sabor mantecoso y toque amargo.
2. INGREDIENTES	
2.1. Listado de ingredientes	Canónigos
2.2. Límites de aditivos	No Contiene

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

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla de información nutricional

	100 g	Porción
Energía (Kcal)	18	9,0
Proteínas (g)	2,1	1,05
Grasa Total (g)	0,4	0,2
H. de C. Disp. (g)	1,2	0,6
Azúcares Totales (g)	0,7	0,35
Sodio (mg)	3,0	1,5

Fuente Información Nutricional

Agricultural Research Service
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	—

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

5. Características sensoriales

Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)
Apariencia: Hojas finas y delicadas agrupadas en pequeños ramos	Pudrición, daño por insectos, oxidación, deshidratación.	0
Aroma: Intenso y propio de la especie	Olor y sabor extraños	0
Sabor: Suave y mantecoso con un toque de amargor	Presencia de insectos o materias extrañas	0
Color: Verde claro	Fuera del peso	0

5.1 Estacionalidad: Disponibilidad del producto durante todo el año.

5.2 Uso previsto: Vegetal fresco, 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
7.1. 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

	<h1>Canónigos</h1>	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									

