

	HOJAS DE ESPINACA 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	Agrícola Oasis de Lampa
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	Hojas de Espinaca 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	22 8421281
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
1.1. Descripción del alimento	<p>La espinaca Baby, son variedades de espinaca de formatos más redondeados y de tallos más pequeños. Son de un color verde intenso. Tiene un sabor más dulce, que la Espinaca Gourmet.</p> <p>Tamaño de hoja + tallo: menor o igual a 15 cm de longitud.</p>
2. INGREDIENTES	
2.1. Listado de ingredientes	Hojas de Espinaca baby
2.2. Límites de aditivos	No contiene

	HOJAS DE ESPINACA 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)	18	9
Proteínas (g)	1,9	0,95
Grasa Total (g)	0,3	0,15
H. de C. Disp. (g)	1,55	0,78
Azúcares Totales (g)	0,78	0,39
Sodio (mg)	42	21

Fuente Información Nutricional

Bibliografía Espinaca baby

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	—

	HOJAS DE ESPINACA BABY	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
Ficha Técnica			

5. Características sensoriales

Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)
Apariencia: El tamaño de sus hojas + tallos: menor o igual a 15 cm de longitud.	Pudrición, daño por insectos, oxidación.	0
Aroma: Propio de la especie.	Olor y sabor extraño.	0
Color: Sus hojas son verde oscuro y brillantes.	Presencia de insecto o materia extrañas	0
Sabor: Ligeramente dulce, y un dejo ácido pero agradable al paladar.	Fuera del peso	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 ¾ 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

	HOJAS DE ESPINACA 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									

