

	HOJAS DE ESPINACA GOURMET	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 Gourmet (Pote 500 g / Bolsa 1 Kg)
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 es una verdura de hoja que pertenece a la familia de las Quenopodiáceas. Su tallo es erecto de entre unos 30 cm a 1 m de longitud en el que se sitúan las flores. Sus hojas pecioladas, de forma y consistencia muy variables, en función de la variedad, son de color verde oscuro.</p> <p>Tamaño hoja + tallo: De 15 a 25 cm de longitud.</p>
2. INGREDIENTES	
2.1. Listado de ingredientes	Hojas de Espinaca Gourmet
2.2. Límites de aditivos	No contiene

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

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla de información nutricional

Porción:	50 g (1 taza)	
Porciones por envase:	10	
	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 Gourmet.

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 GOURMET	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
Ficha Técnica			

5. Características sensoriales

Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)
<p>Apariencia: Conjunto de hojas lisas o rizadas dispuestas en roseta que surgen de un tallo más o menos ramificado.</p> <p>Aroma: Propio de la especie.</p> <p>Color: Sus hojas son verde oscuro y brillantes.</p> <p>Sabor: Ligera acidez, pero agradable</p>	<p>Pudrición, daño por insectos, oxidación.</p>	0
	<p>Olor y sabor extraño.</p>	0
	<p>Presencia de insecto o materia 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	<p>Pote (500 g): Formato Gourmet Base: Polipropileno negro de 500 mic. Cúpula: Poliestireno bioorientado de 600 mic. Etiqueta: Banding impreso Polipropileno (PP)</p> <p>Bolsa (1 Kg): Bolsa polietileno</p>
6.2. Tipo de envase secundario	Caja Plástica Rentapack
6.3. Unidades por caja ¾ Rentapack	****
6.4 Presentación	Pote 500 g /Bolsa 1 Kg
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 GOURMET	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
Ficha Técnica			

8. VIDA UTIL DEL PRODUCTO

8.1. Vida útil: 10 días (formato gourmet) - 7 días (formato bolsa)

8.2. Rotulación:

Nombre Producto
Manejo
Producido y Envasado
Dirección
Resolución Sanitaria
Origen
Fecha Elaboración
Fecha Vencimiento

