

	<h1>ALBAHACA</h1>	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	Hojas de Albahaca (Pote 150 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 Albahaca es una planta herbácea anual, cuyo tallo alcanza una altura de poco más de medio metro. Las hojas anchas, con formas diferentes según la especie, poseen color verde, con un tono mucho más vivo en la parte superior. Su follaje es muy aromático. Sus pequeñas flores, que salen agrupadas, de color blanco o lavanda, harán su aparición en verano.</p> <p>Largo 30 a 40 cm</p>
2. INGREDIENTES	
2.1. Listado de ingredientes	Albahaca
2.2. Límites de aditivos	No contiene

	<h1>ALBAHACA</h1>	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
Ficha Técnica			

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla de información nutricional

Porción:	10 g (10 hojas)	
Porciones por envase:	15	
	100 g	Porción
Energía (kcal)	27	2,7
Proteínas (g)	2,5	0,15
Grasa Total (g)	0,6	0,04
H. de C. Disp. (g)	4,3	0,43
Azúcares Totales (g)	0,3	0,03
Sodio (mg)	4,0	0,4

Fuente Información Nutricional

Fuente: Bibliografía Albahaca

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	Limite 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	---	

	<h1>ALBAHACA</h1>	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
Ficha Técnica			

5. Características sensoriales


Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)
Apariencia: Hojas frescas, sanas, compactas, firmes, de piel suave y delgada. En cambios de temporada es posible que presente floración.	Pudrición, daño por insectos, oxidación, deshidratación.	2%
Aroma: Propio de la especie	Olor y sabor extraños	0
Sabor: Propio de la especie	Presencia de insectos o materias extrañas	0
Color: Hojas de color verde claro, casi rubio. Su color se va intensificando hacia su parte superior para terminar en un verde más intenso. Tallo verde oscuro opaco.	Fuera del peso	0

5.1 Estacionalidad: Disponibilidad del producto durante todo el año.

5.2 Uso previsto: Vegetal pre – elaborado fresco; requiere lavado. 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) Bolsa (1 Kg): Bolsa polipropileno 30 mic; 40 x 30 cm ✓ Envases 100% reciclables
6.2. Tipo de envase secundario	Caja Plástica Rentapack
6.3. Unidades por caja 3/4 Rentapack	*****
6.4. Presentación	Pote 150 g /Bolsa 1 Kg

	<h1>ALBAHACA</h1>	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
Ficha Técnica			
7. CONDICIONES DE TRANSPORTE		Camión refrigerado con precauciones para evitar quemaduras por frío	
7.1. Almacenamiento en cámara de frío		Mantener en lugar fresco y seco	
7.2. Almacenamiento una vez abierto		Mantener en lugar fresco y seco	

8. VIDA UTIL DEL PRODUCTO									
8.1. Vida útil:	10 días (formato 150 g) - 7 días (formato bolsa)								
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									

