

	<b>HOJAS DE LECHUGA SALANOVA®</b>	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
<b>Ficha Técnica</b>			

<b>ANTECEDENTES GENERALES</b>	
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	<b>Hojas de Lechuga Salanova® (Pote 150 g)</b>
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	<b>Chile</b>
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
<b>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	
<b>1.1. Descripción del alimento</b>	<p>La lechuga Salanova® es una lechuga que posee entre dos y cuatro veces más hojas que una lechuga estándar. Sus hojas poseen aproximadamente el mismo tamaño y la misma forma. Representa una lechuga fresca, fácil de preparar, con pequeñas hojas muy sabrosas.</p> <p>Existen distintos tipos de Salanova®; Salanova® roja, Salanova® verde, entre otros</p>
<b>2. INGREDIENTES</b>	
<b>2.1. Listado de ingredientes</b>	<b>Hojas de Lechuga Salanova®</b>
<b>2.2. Límites de aditivos</b>	No contiene

	<b>HOJAS DE LECHUGA SALANOVA®</b>	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
<b>Ficha Técnica</b>			

### 3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

#### Tabla de información nutricional

Porción:	50 g (1 taza)	
Porciones por envase:	3	
	<b>100 g</b>	<b>Porción</b>
Energía (Kcal)	13	6,5
Proteínas (g)	1,35	0,68
Grasa Total (g)	0,22	0,11
H. de C. Disp. (g)	2,23	1,12
Azúcares Totales (g)	0,94	0,47
Sodio (mg)	5,0	2,5

#### Fuente Información Nutricional

Bibliografía Salanova®

### 4. Características microbiológicas según Reglamento Sanitario de los Alimentos. DTO. N° 977/96

Art.173 párrafo

#### 14.2.- VEGETALES PRE-ELABORADOS<sup>186</sup>

##### 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 <sup>2</sup>
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	–

	<b>HOJAS DE LECHUGA SALANOVA®</b>	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
<b>Ficha Técnica</b>			

### 5. Características sensoriales

Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)
<b>Apariencia:</b> Hojas lisa, compactada y voluminosa	Putrefacción, daño por insectos, oxidación.	0
<b>Aroma:</b> Propio de la especie.	Olor y sabor extraño.	0
<b>Color:</b> Hojas es de color verde claro y sus hojas es de color rojo oscuro-marrón, torneándose a blanco más hacia su centro y terminación	Presencia de insecto o materia extrañas	0
<b>Sabor:</b> Suave y agradable al paladar	Fuera del peso	0

**5.1 Estacionalidad:** Disponibilidad del producto, durante todo el año sujeta a posibles quiebres por efectos climáticos.

**5.2 Uso previsto:** Vegetal pre-elaborado (sanitizado). Listo para consumo. Apto para todo consumidor. No contiene alérgenos.

### 6. EMPAQUE

<b>6.1. Tipo de envase primario</b>	<b>Pote (150 g). Formato Flowpack</b> Base: PET Film: BOPP con antifog Etiqueta: Banding impreso Polipropileno (PP)  <b>Bolsa (1 Kg):</b> Bolsa polipropileno
<b>6.2. Tipo de envase secundario</b>	Caja Plástica Rentapack
<b>6.3. Unidades por caja ¾ Rentapack</b>	****
<b>6.4 Presentación</b>	Pote 150 g /Bolsa 1 Kg
<b>7. CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<b>Camión refrigerado de 0 °C a 5 °C</b>
<b>7.1. Almacenamiento en cámara de frío</b>	<b>Refrigerado de 0 °C a 5 °C</b>
<b>7.2. Almacenamiento una vez abierto</b>	<b>Refrigerado de 0 °C a 5 °C</b>

	<b>HOJAS DE LECHUGA SALANOVA®</b>	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
<b>Ficha Técnica</b>			

<b>8. VIDA UTIL DEL PRODUCTO</b>									
<b>8.1. Vida útil:</b>	<b>10 días (formato 150 g) - 7 días (formato bolsa)</b>								
<b>8.2. Rotulación:</b>									
<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									

