

|   |                    |         |      |
|---|--------------------|---------|------|
|  | <h1>KALE BABY</h1> | 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                | 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                  | <b>Kale baby: Pote 150 g</b>   |
| Resolución Sanitaria                 | Predio N° 067967 del 5/11/2011<br>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                                 | 8/7769457  |
| Responsable de Calidad               | Aseguramiento de Calidad   |
| Email                                | calidad@oasisdelampa.cl  |
| Fono                                 | 02-22842128  |
| <b>1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>   |  |
| <b>1.1. Descripción del alimento</b> | <p>Kale o <i>col verde – roja rizada</i>; es una hortaliza perteneciente a la familia de las Crucíferas. Existen variedades verde y rojas/ moradas carnosas. Es un producto bajo en calorías, alto en fibra y buena fuente de fitonutrientes. Es una excelente fuente de calcio, hierro, potasio y vitaminas A,C y K.</p> <p>Tamaño hoja + tallo: menor o igual a 15 cm de longitud.</p> |
| <b>2. INGREDIENTES</b>               |  |
| <b>2.1. Listado de ingredientes</b>  | <b>Hojas de Kale</b>   |
| <b>2.2. Límites de aditivos</b>      | No Contiene  |



## KALE BABY

|         |      |
|---------|------|
| Código  | FT   |
| Versión | 4    |
| Año     | 2020 |

### Ficha Técnica

#### 3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

##### Tabla de información nutricional

##### Kale baby 150 g

| Porción               | 50 g (1 taza) |         |
|-----------------------|---------------|---------|
| Porciones por envase: | 3             |         |
|                       | 100 g         | Porción |
| Energía (kcal)        | 49            | 24,5    |
| Proteínas (g)         | 4,0           | 2,0     |
| Grasa Total (g)       | 1,0           | 0,5     |
| H. de C. Disp. (g)    | 9,0           | 4,5     |
| Azúcares Totales (g)  | 2,0           | 1,0     |
| Sodio (mg)            | 38            | 19      |

##### Fuente Información Nutricional


Fuente: United States Department of Agriculture.  
\* En base a formato de 1 Kg.

#### 4. Características microbiológicas según Reglamento Sanitario de los Alimentos. DTO. N° 977/96 Art.173

##### 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                | —               |

|    | <h1>KALE BABY</h1>   | Código         | FT   |                         |                      |                |  |  |    |                                    |                       |   |  |   |   |   |   |                |   |  |               |    |
|---|--|----------------|------|-------------------------|----------------------|----------------|--|--|----|------------------------------------|-----------------------|---|--|---|---|---|---|----------------|---|--|---------------|----|
|   |  | Versión        | 4    |                         |                      |                |  |  |    |                                    |                       |   |  |   |   |   |   |                |   |  |               |    |
|   |  | Año            | 2020 |                         |                      |                |  |  |    |                                    |                       |   |  |   |   |   |   |                |   |  |               |    |
| <b>Ficha Técnica</b>  |  |                |      |                         |                      |                |  |  |    |                                    |                       |   |  |   |   |   |   |                |   |  |               |    |
| <b>5. Características sensoriales</b>   |  |                |      |                         |                      |                |  |  |    |                                    |                       |   |  |   |   |   |   |                |   |  |               |    |
| <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">Criterios de Aceptación</th> <th style="width: 40%;">Criterios de Rechazo</th> <th style="width: 20%;">Tolerancia (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Apariencia:</b> Hojas anchas con bordes rizados</td> <td>Putrición, daño por insectos, oxidación, deshidratación.</td> <td style="text-align: center;">2%</td> </tr> <tr> <td><b>Aroma:</b> Propio de la especie</td> <td rowspan="2">Olor y sabor extraños</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td><b>Sabor:</b> Propio de la especie; similar al del repollo</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td rowspan="2"><b>Color:</b> Existen 2 variedades asociadas a Kale de bordes rizados de; color Verde grisáceo, bordes verde claro incluso con tonalidades de amarillo en hojas nuevas. Y de color rojo con hojas de color morado intenso o incluso tonalidades verde- violeta en hojas nuevas.</td> <td>Presencia de insectos o materias extrañas</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Fuera del peso</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Daño mecánico</td> <td style="text-align: center;">2%</td> </tr> </tbody> </table> |  |                |      | Criterios de Aceptación | Criterios de Rechazo | Tolerancia (%) | <b>Apariencia:</b> Hojas anchas con bordes rizados | Putrición, daño por insectos, oxidación, deshidratación. | 2% | <b>Aroma:</b> Propio de la especie | Olor y sabor extraños | 0 | <b>Sabor:</b> Propio de la especie; similar al del repollo | 0 | <b>Color:</b> Existen 2 variedades asociadas a Kale de bordes rizados de; color Verde grisáceo, bordes verde claro incluso con tonalidades de amarillo en hojas nuevas. Y de color rojo con hojas de color morado intenso o incluso tonalidades verde- violeta en hojas nuevas. | Presencia de insectos o materias extrañas | 0 | Fuera del peso | 0 |  | Daño mecánico | 2% |
| Criterios de Aceptación   | Criterios de Rechazo   | Tolerancia (%) |      |                         |                      |                |  |  |    |                                    |                       |   |  |   |   |   |   |                |   |  |               |    |
| <b>Apariencia:</b> Hojas anchas con bordes rizados  | Putrición, daño por insectos, oxidación, deshidratación.   | 2%             |      |                         |                      |                |  |  |    |                                    |                       |   |  |   |   |   |   |                |   |  |               |    |
| <b>Aroma:</b> Propio de la especie  | Olor y sabor extraños  | 0              |      |                         |                      |                |  |  |    |                                    |                       |   |  |   |   |   |   |                |   |  |               |    |
| <b>Sabor:</b> Propio de la especie; similar al del repollo  |  | 0              |      |                         |                      |                |  |  |    |                                    |                       |   |  |   |   |   |   |                |   |  |               |    |
| <b>Color:</b> Existen 2 variedades asociadas a Kale de bordes rizados de; color Verde grisáceo, bordes verde claro incluso con tonalidades de amarillo en hojas nuevas. Y de color rojo con hojas de color morado intenso o incluso tonalidades verde- violeta en hojas nuevas.   | Presencia de insectos o materias extrañas  | 0              |      |                         |                      |                |  |  |    |                                    |                       |   |  |   |   |   |   |                |   |  |               |    |
|   | Fuera del peso   | 0              |      |                         |                      |                |  |  |    |                                    |                       |   |  |   |   |   |   |                |   |  |               |    |
|   | Daño mecánico  | 2%             |      |                         |                      |                |  |  |    |                                    |                       |   |  |   |   |   |   |                |   |  |               |    |
| <b>5.1 Estacionalidad:</b> Disponibilidad del producto durante todo el año.   |  |                |      |                         |                      |                |  |  |    |                                    |                       |   |  |   |   |   |   |                |   |  |               |    |
| <b>5.2 Uso previsto:</b> Vegetal pre – elaborado (sanitizado). Listo para consumo Apto para todo consumidor; puede ser consumido crudo o cocido indistintamente. No contiene alérgenos.   |  |                |      |                         |                      |                |  |  |    |                                    |                       |   |  |   |   |   |   |                |   |  |               |    |
| <b>6. EMPAQUE</b>   |  |                |      |                         |                      |                |  |  |    |                                    |                       |   |  |   |   |   |   |                |   |  |               |    |
| <b>6.1. Tipo de envase primario</b>   | <b>Pote (150 g). Formato Flowpack</b><br>Base: PET<br>Film: BOPP con antifog<br>Etiqueta: Banding impreso Polipropileno (PP) |                |      |                         |                      |                |  |  |    |                                    |                       |   |  |   |   |   |   |                |   |  |               |    |
| <b>6.2. Tipo de envase secundario</b>   | Caja Plástica Rentapack  |                |      |                         |                      |                |  |  |    |                                    |                       |   |  |   |   |   |   |                |   |  |               |    |
| <b>6.3. Unidades por caja 3/4 Rentapack</b>   | Diez (10) unidades   |                |      |                         |                      |                |  |  |    |                                    |                       |   |  |   |   |   |   |                |   |  |               |    |
| <b>6.4. Presentación</b>  | Pote 150 g   |                |      |                         |                      |                |  |  |    |                                    |                       |   |  |   |   |   |   |                |   |  |               |    |
| <b>7. CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>   | <b>Camión refrigerado de 0 °C a 5 °C</b>   |                |      |                         |                      |                |  |  |    |                                    |                       |   |  |   |   |   |   |                |   |  |               |    |
| <b>8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>   |  |                |      |                         |                      |                |  |  |    |                                    |                       |   |  |   |   |   |   |                |   |  |               |    |
| <b>8.1. Almacenamiento en cámara de frío</b>  | <b>Refrigerado de 0 °C a 5 °C</b>  |                |      |                         |                      |                |  |  |    |                                    |                       |   |  |   |   |   |   |                |   |  |               |    |
| <b>8.2. Almacenamiento una vez abierto</b>  | <b>Refrigerado de 0 °C a 5 °C</b>  |                |      |                         |                      |                |  |  |    |                                    |                       |   |  |   |   |   |   |                |   |  |               |    |

|   |                    |                |      |                 |                |           |        |                      |                      |           |
|---|--------------------|----------------|------|-----------------|----------------|-----------|--------|----------------------|----------------------|-----------|
|    | <h1>KALE BABY</h1> | Código         | FT   |                 |                |           |        |                      |                      |           |
|   |                    | Versión        | 4    |                 |                |           |        |                      |                      |           |
|   |                    | Año            | 2020 |                 |                |           |        |                      |                      |           |
| <b>Ficha Técnica</b>  |                    |                |      |                 |                |           |        |                      |                      |           |
| <b>9. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>  |                    |                |      |                 |                |           |        |                      |                      |           |
| <b>9.1. Vida útil:</b>  |                    | <b>10 días</b> |      |                 |                |           |        |                      |                      |           |
| <b>9.2 Rotulación:</b>  |                    |                |      |                 |                |           |        |                      |                      |           |
| <table border="1"> <tr><td>Nombre Producto</td></tr> <tr><td>Fecha envasado</td></tr> <tr><td>Vida útil</td></tr> <tr><td>Manejo</td></tr> <tr><td>Producido y Envasado</td></tr> <tr><td>Resolución Sanitaria</td></tr> <tr><td>Dirección</td></tr> </table> |                    |                |      | Nombre Producto | Fecha envasado | Vida útil | Manejo | Producido y Envasado | Resolución Sanitaria | Dirección |
| Nombre Producto   |                    |                |      |                 |                |           |        |                      |                      |           |
| Fecha envasado  |                    |                |      |                 |                |           |        |                      |                      |           |
| Vida útil   |                    |                |      |                 |                |           |        |                      |                      |           |
| Manejo  |                    |                |      |                 |                |           |        |                      |                      |           |
| Producido y Envasado  |                    |                |      |                 |                |           |        |                      |                      |           |
| Resolución Sanitaria  |                    |                |      |                 |                |           |        |                      |                      |           |
| Dirección   |                    |                |      |                 |                |           |        |                      |                      |           |

