

| | | | |
|---|---------------------|---------|------|
|  | KALE 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 | 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 | Kale gourmet: Pote 500 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 | 8/7769457 |
| Responsable de Calidad | Aseguramiento de Calidad |
| Email | calidad@oasisdelampa.cl |
| Fono | 02-22842128 |
| 1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO | |
| 1.1. Descripción del alimento | <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 22 cm de longitud.</p> |
| 2. INGREDIENTES | |
| 2.1. Listado de ingredientes | Hojas de Kale |
| 2.2. Límites de aditivos | No Contiene |



KALE GOURMET

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

Ficha Técnica

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla de información nutricional

Kale gourmet 500 g

| Porción | 50 g (1 taza) | |
|-----------------------|---------------|---------|
| Porciones por envase: | 10 | |
| | 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-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 | — |

|  | <h1>KALE GOURMET</h1> | Código | FT | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|----------------|------|-------------------------|----------------------|----------------|--|--|----|------------------------------------|-----------------------|---|--|---|---|---|----------------|---|--|---------------|----|
| | | Versión | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Año | 2020 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ficha Técnica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. Características sensoriales | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <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>Apariencia: Hojas anchas con bordes rizados</td> <td>Pudrición, daño por insectos, oxidación, deshidratación.</td> <td style="text-align: center;">2%</td> </tr> <tr> <td>Aroma: Propio de la especie</td> <td>Olor y sabor extraños</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Sabor: Propio de la especie; similar al del repollo</td> <td>Presencia de insectos o materias extrañas</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Color: 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>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 (%) | Apariencia: Hojas anchas con bordes rizados | Pudrición, daño por insectos, oxidación, deshidratación. | 2% | Aroma: Propio de la especie | Olor y sabor extraños | 0 | Sabor: Propio de la especie; similar al del repollo | Presencia de insectos o materias extrañas | 0 | Color: 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. | Fuera del peso | 0 | | Daño mecánico | 2% |
| Criterios de Aceptación | Criterios de Rechazo | Tolerancia (%) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Apariencia: Hojas anchas con bordes rizados | Pudrición, daño por insectos, oxidación, deshidratación. | 2% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aroma: Propio de la especie | Olor y sabor extraños | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sabor: Propio de la especie; similar al del repollo | Presencia de insectos o materias extrañas | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Color: 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. | Fuera del peso | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Daño mecánico | 2% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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; puede ser consumido crudo o cocido indistintamente. 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 3/4 Rentapack | Seis (6) unidades | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6.4. Presentación | 500 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7. CONDICIONES DE TRANSPORTE | Camión refrigerado de 0 °C a 5 °C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8.1. Almacenamiento en cámara de frío | Refrigerado de 0 °C a 5 °C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|-----------------------|----------------------------|------|-----------------|----------------|-----------|--------|----------------------|----------------------|-----------|
|  | <h1>KALE GOURMET</h1> | Código | FT | | | | | | | |
| | | Versión | 4 | | | | | | | |
| | | Año | 2020 | | | | | | | |
| Ficha Técnica | | | | | | | | | | |
| 8.2. Almacenamiento una vez abierto | | Refrigerado de 0 °C a 5 °C | | | | | | | | |
| 9. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO | | | | | | | | | | |
| 9.1. Vida útil: | | 10 días | | | | | | | | |
| 9.2 Rotulación: | | | | | | | | | | |
| <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 | | | | | | | | | | |

