

	MIX ITALIANO	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	Mix Italiano (Pote 150 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	+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	Mix compuesto por hojas de distintas hortalizas destacando la frescura, diversidad de formas, texturas, colores y sabores.
2. INGREDIENTES	
2.1. Listado de ingredientes	Hojas de Salanova®, Radicchio, Berro, Rúcula, Canónigos, Mizuna. Mostaza dentada.
2.2. Límites de aditivos	No Contiene

	MIX ITALIANO	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
Ficha Técnica			

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla de información nutricional

Porción	50 g (1 taza)	
Porciones por envase:	3	
	100 g	Porción
Energía (kcal)	22,08	11,04
Proteínas (g)	2,35	1,18
Grasa Total (g)	0,38	0,19
H. de C. Disp. (g)	3,45	1,73
Azúcares Totales (g)	1,19	0,60
Sodio (mg)	13,7	6,85

Fuente Información Nutricional

Fuente: United States Department of Agriculture.
Base de cálculo según variedad de hojas que componen el Mix Italiano.

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			Limite 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	—

	MIX ITALIANO	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
Ficha Técnica			

5. Características sensoriales																	
	<table border="1" style="width: 100%;"> <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 frescas, sanas, compactas y firmes</td> <td>Pudrición, daño por insectos, oxidación, deshidratación.</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Aroma: Propio de las especies que lo componen.</td> <td>Olor y sabor extraños</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Sabor: Propio de las especies que lo componen.</td> <td>Presencia de insectos o materias extrañas</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Color: Propio de las especies que lo componen.</td> <td>Fuera del peso</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> </tbody> </table>	Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)	Apariencia: Hojas frescas, sanas, compactas y firmes	Pudrición, daño por insectos, oxidación, deshidratación.	0	Aroma: Propio de las especies que lo componen.	Olor y sabor extraños	0	Sabor: Propio de las especies que lo componen.	Presencia de insectos o materias extrañas	0	Color: Propio de las especies que lo componen.	Fuera del peso	0	
Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)															
Apariencia: Hojas frescas, sanas, compactas y firmes	Pudrición, daño por insectos, oxidación, deshidratación.	0															
Aroma: Propio de las especies que lo componen.	Olor y sabor extraños	0															
Sabor: Propio de las especies que lo componen.	Presencia de insectos o materias extrañas	0															
Color: Propio de las especies que lo componen.	Fuera del peso	0															
<p>5.1 Estacionalidad: Basado en la disponibilidad de la totalidad de las hojas que componen el Mix, principalmente sujeto a estacionalidad de la variedad de Radicchio durante los meses de Noviembre a Mayo.</p> <p>5.2 Uso previsto: Vegetal pre-elaborado (sanitizado). Listo para consumo. Apto para todo consumidor. No contiene alérgenos.</p>																	
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	10 unidades por caja																
6.4. Presentación	Pote 150 g																
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																

	MIX ITALIANO	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
Ficha Técnica			

8. VIDA UTIL DEL PRODUCTO

8.1. Vida útil: **10 días**

8.2 Rotulación:

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

12% Hojas de Salanova roja
12% Hojas de Salanova verde
12% Hojas de Crispy verde
12% Hojas de Crispy roja
12% Hojas Radicchio
8% Hojas de Rúcula
8% Brotes de Berro
8% Brotes de Canónigos
8% Brotes de Mizuna
8% Brotes de Mostaza dentada

