

	Mix Surtido	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	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	Mix Surtido (Pote 150 g / Bolsa 1 kg / 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	+ 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	Mezcla de Hojas de Lechugas verdes y rojas, frescas; 22% Lollo bionda, 22% Roble verde, 22 % Lollo rosa y 22% Roble rojo, respectivamente. 6% Hojas de Espinaca baby y 6% Hojas de Rúcula.
2. INGREDIENTES	
2.1. Listado de ingredientes	Hojas de Lechugas; Lollo bionda, Lollo rosa, Roble verde y Roble rojo, hojas de Espinaca baby y hojas de Rúcula.
2.2. Limites de aditivos	No Contiene

	Mix Surtido	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)	15,5	7,75
Proteínas (g)	0,30	0,15
Grasa Total (g)	0	0
H. de C. Disp. (g)	2,32	1,16
Azúcares Totales (g)	1,2	0,6
Sodio (mg)	28	14

Fuente Información Nutricional

Fuente: Bibliografía Mix Surtido.

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			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	—

	Mix Surtido	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
Ficha Técnica			

5. Características sensoriales

Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)
Apariencia: Hojas de textura suave y consistente.	Pudrición, daño por insectos, oxidación.	0
Aroma: Propio de la especie.	Olor y sabor extraño.	0
Color: Variedades de hojas verdes claro (Lechugas), rojas-marrones (Lechugas) y verde oscuro (Espinaca Baby y Rúcula).	Presencia de insecto o materia extrañas	0
Sabor: Propio de la especie	Fuera del peso	0

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. 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 (500 g- 1 Kg): Bolsa polipropileno- polietileno
.2. Tipo de envase secundario	Caja Plástica Rentapack
6.3. Presentación	Pote 150 – Bolsa 1 Kg – 500 g
7. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Camión refrigerado de 0 °C a 5 °C

	<h2>Mix Surtido</h2>	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
Ficha Técnica			

8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO									
8.1. Almacenamiento en cámara de frío	Refrigerado de 0 °C a 5 °C								
8.2. Almacenamiento una vez abierto	Refrigerado de 0 °C a 5 °C								
9.1. Vida útil:	10 días (formato 150 g) – 7 días (formato bolsa)								
9.2. 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>Fecha Elaboración</td></tr> <tr><td>Dirección</td></tr> <tr><td>Resolución Sanitaria</td></tr> <tr><td>Fecha Elaboración</td></tr> <tr><td>Fecha Vencimiento</td></tr> </table>	Nombre Producto	Manejo	Producido y Envasado	Fecha Elaboración	Dirección	Resolución Sanitaria	Fecha Elaboración	Fecha Vencimiento
Nombre Producto									
Manejo									
Producido y Envasado									
Fecha Elaboración									
Dirección									
Resolución Sanitaria									
Fecha Elaboración									
Fecha Vencimiento									

