

	<h1>RÚCULA</h1>	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	Rúcula (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
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	Tipo de hortaliza semi erguida muy ramificada. Sus hojas son verdes y rojizas de 10 a 30 cm de largo. Huele a picante y sabe levemente a naranja.
2. INGREDIENTES	
2.1. Listado de ingredientes	Rúcula
2.2. Límites de aditivos	No Contiene

	<h1>RÚCULA</h1>	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)	25	12,5
Proteínas (g)	2,58	1,29
Grasa Total (g)	0,66	0,33
H. de C. Disp. (g)	3,65	1,83
Azúcares Totales (g)	2,05	1,03
Sodio (mg)	27	13,5

Fuente Información Nutricional

Fuente: United States Department of Agriculture.

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	—

	<h1>RÚCULA</h1>	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
Ficha Técnica			

5. Características sensoriales


Crterios de Aceptación	Crterios de Rechazo	Tolerancia (%)
Apariencia: Hojas frescas, sanas, compactas, firmes, de piel suave y delgada.	Putridión, daño por insectos, oxidación, deshidratación.	0
Aroma: Propio de la especie	Olor y sabor extraños	0
Sabor: Propio de la especie	Presencia de insectos o materias extrañas	0
Color: Color verde claro, casi rubio. Su color se va intensificando hacia su parte superior para terminar en un verde más intenso. En Otoño - Invierno, las hojas pueden presentar pequeñas desviaciones en color (pigmentaciones marrones) por efecto de las bajas temperaturas.	Fuera del peso Desviación de color	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. 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 (1 Kg – 500 g): Bolsa polipropileno / polietileno
6.2. Tipo de envase secundario	Caja Plástica Rentapack
6.3. Unidades por caja 3/4 Rentapack	*****
6.4. Presentación	Bolsa convencional

	<h1>RÚCULA</h1>	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
Ficha Técnica			
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	

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

