

	RABANITO FERIA	Código	FT
		Versión	2
		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	Rabanito
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	Hortaliza con follaje y raíz pivonante de coloración cereza, forma redondeada y sabor ligeramente picante.
2. INGREDIENTES	
2.1. Listado de ingredientes	Variedades de Rabanito
2.2. Límites de aditivos	No Contiene

	RABANITO FERIA	Código	FT
		Versión	2
		Año	2020
Ficha Técnica			

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla de información nutricional

	100 g
Energía (kcal)	16
Proteínas (g)	0,68
Grasa Total (g)	0,10
H. de C. Disp. (g)	3,4
Azúcares Totales (g)	1,86
Sodio (mg)	39

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 14.1

14.1.- FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS

Parámetro	Plan de muestreo		n	Límite por gramo			M
	Categoría	Clases		c	m		
E. coli	5	3	5	2	10^2	10^3	
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	—	

	RABANITO FERIA	Código	FT
		Versión	2
		Año	2020
Ficha Técnica			

5. Características sensoriales

Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)
<p>Apariencia: Unidades con follaje y raíz pivonante, paquete de 8 unidades. Calibre (Diámetro ecuatorial): 2,5 a 4,0 cm, con una desviación de ± 2 mm.</p>	<p>Pudrición, daño por insectos, daño en superficie.</p>	10%
<p>Aroma: Propia de la especie</p>	<p>Olor y sabores extraños</p>	0
<p>Sabor: Toque ligeramente picante.</p>	<p>Presencia de insectos o materias extrañas</p>	0
<p>Variedades: Existen diversas variedades dependiendo del color de la piel (roja, blanca, morada o negra), de la forma (Frech Breakfast- Lanquette- alargados o Sparkler – Cherry Belle – Flevo – redondeados).</p>		0

5.1 Estacionalidad: Disponibilidad del producto meses de Abril a Septiembre, cultivo acotado por la estacionalidad y presencia de *Bragada Hilaris* (plaga invasiva en cultivos de la familia Crucíferas) en la zona de la RM.

5.2 Uso previsto: Vegetal que requiere lavado (sin sanitizar). Apto para todo consumidor. No contiene alérgenos.

6. EMPAQUE

6.1. Tipo de envase primario	No aplica
6.2. Tipo de envase secundario	Caja Plástica Rentapack
6.3. Unidades por caja 3/4 Rentapack	12 pack o atados (12 pack de 8 unidades c/u)
6.4. Presentación	Paquete de 8 unidades, formando un atado
7. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Camión refrigerado de 0 °C a 5 °C
7.1. Almacenamiento	Refrigerado de 0 °C a 5 °C
7.2. Almacenamiento una vez abierto	Refrigerado de 0 °C a 5 °C

	RABANITO FERIA	Código	FT
		Versión	2
		Año	2020
Ficha Técnica			

8. VIDA UTIL DEL PRODUCTO									
8.1. Vida útil:	7 días								
8.2 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>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									

