

	<h2>Tomate Cocktail</h2>	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	Tomate Cherry Cocktail : Pote: 250 g – 500 g - Bolsa 1 Kg
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	Tomate de Cocktail, también conocido como Tomate Cherry o Tomate Cereza, pertenece a la misma especie que el tomate tradicional. Sus grandes diferencias son su apariencia tierna y su sabor más dulce.
2. INGREDIENTES	
2.1. Listado de ingredientes	Tomate Cherry
2.2. Límites de aditivos	No Contiene

	<h2>Tomate Cocktail</h2>	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
Ficha Técnica			

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla de información nutricional

Porción	125 g	(1 taza)
Porciones por envase:	2	
	100 g	Porción
Energía (kcal)	17,88	22,35
Proteínas (g)	0,88	1,1
Grasa Total (g)	0,2	0,25
H. de C. Disp. (g)	3,92	4,9
Azúcares Totales (g)	2,63	3,3
Sodio (mg)	5	6,25

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	---	

	<h2>Tomate Cocktail</h2>	Código	FT
		Versión	4
		Año	2020
Ficha Técnica			

5. Características sensoriales		
Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)
Apariencia: Superficie lisa, libre de cicatrices y daño mecánico o magulladuras. Firme al tacto. No debe estar suave ni se debe deformar fácilmente debido a sobre madurez.	Pudrición, daño por insectos, oxidación, deshidratación. Olor y sabor extraños	0
Aroma: Propio de la especie	Presencia de insectos o materias extrañas	0
Sabor: Propio de la especie	Fuera del peso	0
Color: Color uniforme (anaranjado-rojo a rojo intenso; amarillo claro).		
Dimensiones: 1.5 cm – 3.0 cm de diámetro ecuatorial.		
5.1 Estacionalidad: Disponibilidad del producto durante todo el año.		
5.2 Uso previsto: Vegetal pre – elaborado fresco; requiere lavado. Apto para todo consumidor. No contiene alérgenos.		
6. EMPAQUE		
6.1. Tipo de envase primario	Pote: 250 g (Envase PET + película silicona aprobado FDA) Pote: 500 g (Envase PET + película silicona aprobado FDA) Bolsa 1 Kg (Bolsa Polipropileno 30 micrones; 40 x 30 cm)	
6.2. Tipo de envase secundario	Caja Plástica Rentapack	
6.3. Unidades por caja 3/4 Rentapack	****	
6.4. Presentación	Bolsa convencional	
7. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Camión refrigerado de 0 °C a 5 °C	
7.1. Almacenamiento en cámara de frío	Mantener en lugar fresco y seco	
7.2. Almacenamiento una vez abierto	Mantener en lugar fresco y seco	

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

8. VIDA UTIL DEL PRODUCTO									
8.1. Vida útil:	15 días								
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									

