

	ACELGA SUIZA BABY	Código	FT
		Versión	2
		Año	2024
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	Hojas de Acelga Suiza Baby (Pote 150 gr/ 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 - HACCP
Contacto Comercial	Katja Roth Chaparro
Email	katjaroth@oasisdelampa.cl
Fono	+56 9 9609 6161
Responsable de Calidad	Aseguramiento de Calidad
Email	calidad@oasisdelampa.cl

	ACELGA SUIZA BABY	Código	FT																											
		Versión	2																											
		Año	2024																											
Ficha Técnica																														
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO																														
1.1. Descripción del alimento		La acelga suiza baby está compuesta de hojas y tallos pequeños de colores como, rojo, amarillo, lila, verde. Su forma más habitual de consumirla es cocida																												
2. INGREDIENTES																														
2.1. Listado de ingredientes		Hojas de acelga de colores																												
2.2 Límites de aditivos		No Contiene																												
3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL																														
Tabla de información nutricional																														
<table><tr><td>Porción</td><td colspan="2">50 g (1 taza)</td></tr><tr><td>Porciones por envase:</td><td colspan="2">10</td></tr><tr><td></td><td>100 g</td><td>Porción</td></tr><tr><td>Energía (kcal)</td><td>20</td><td>10</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>1,9</td><td>0,95</td></tr><tr><td>Grasa Total (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>H. de C. Disp. (g)</td><td>4,1</td><td>2,05</td></tr><tr><td>Azúcares Totales (g)</td><td>1,02</td><td>0,51</td></tr><tr><td>Sodio (mg)</td><td>179</td><td>89,5</td></tr></table>				Porción	50 g (1 taza)		Porciones por envase:	10			100 g	Porción	Energía (kcal)	20	10	Proteínas (g)	1,9	0,95	Grasa Total (g)	0	0	H. de C. Disp. (g)	4,1	2,05	Azúcares Totales (g)	1,02	0,51	Sodio (mg)	179	89,5
Porción	50 g (1 taza)																													
Porciones por envase:	10																													
	100 g	Porción																												
Energía (kcal)	20	10																												
Proteínas (g)	1,9	0,95																												
Grasa Total (g)	0	0																												
H. de C. Disp. (g)	4,1	2,05																												
Azúcares Totales (g)	1,02	0,51																												
Sodio (mg)	179	89,5																												
Fuente Información Nutricional		United States Department of Agriculture.																												

	ACELGA SUIZA BABY	Código	FT
		Versión	2
		Año	2024
Ficha Técnica			

4. Características microbiológicas según Reglamento Sanitario de los Alimentos. DTO. N° 977/96 Art.173 párrafo

4.1. Verduras Frescas				
Parámetro	N° de muestras	N° de muestras toleradas en rango m y M	Rango (límites por gramo)	
	n	c	m	M
E. coli	5	2	100	1000
Salmonella	5	0	0	—
Listeria	5	0	0	0

5. Requisitos Químicos

Requisitos Químicos
TOLERANCIAS RESIDUALES De acuerdo a Resolución N° 892 y Norma Técnica N° 209 "Fija Tolerancias Máximas de Residuos de Plaguicidas en Alimentos"

6. Requisitos metales pesados Cumplimiento art 160 RSA

METALES PESADOS	
Parámetros	Límite máx. (mg/kg de producto final)
Cobre	10
Plomo	2
Zinc	100

	ACELGA SUIZA BABY	Código	FT
		Versión	2
		Año	2024
Ficha Técnica			

7. Características sensoriales																	
<table> <tr> <th>Criterios de Aceptación</th><th>Criterios de Rechazo</th><th>Tolerancia (%)</th></tr> <tr> <td> Apariencia: Hojas muy onduladas, de forma oval, ligeramente acorazonada, con marcadas nervaduras que nacen de la mitad del tallo. El peciolo o penca es ancho, largo y carnoso. </td><td> Pudrición, daño por insectos, oxidación, deshidratación. </td><td>0</td></tr> <tr> <td> Aroma: Propio de la especie </td><td> Olor y sabor extraños </td><td>0</td></tr> <tr> <td> Sabor: Propio de la especie; </td><td> Presencia de insectos o materias extrañas </td><td>0</td></tr> <tr> <td> Color: Variedades entre verde oscuro, verde claro y oscuro. Los tallos son de color blanco, crema o amarillo, aunque también las hay de color rojo, morado y anaranjado. </td><td> Fuera del peso </td><td>0</td></tr> </table>	Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)	Apariencia: Hojas muy onduladas, de forma oval, ligeramente acorazonada, con marcadas nervaduras que nacen de la mitad del tallo. El peciolo o penca es ancho, largo y carnoso.	Pudrición, 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: Variedades entre verde oscuro, verde claro y oscuro. Los tallos son de color blanco, crema o amarillo, aunque también las hay de color rojo, morado y anaranjado.	Fuera del peso	0		
Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)															
Apariencia: Hojas muy onduladas, de forma oval, ligeramente acorazonada, con marcadas nervaduras que nacen de la mitad del tallo. El peciolo o penca es ancho, largo y carnoso.	Pudrición, 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: Variedades entre verde oscuro, verde claro y oscuro. Los tallos son de color blanco, crema o amarillo, aunque también las hay de color rojo, morado y anaranjado.	Fuera del peso	0															
7.1 Estacionalidad: Disponibilidad del producto durante todo el año.																	
7.2 Uso previsto: Vegetal pre-elaborado (sanitizado). Requiere cocción Apto para todo consumidor. No contiene alérgenos.																	
8. EMPAQUE																	
8.1. Tipo de envase primario	Pote (150 g): Formato Flow pack Base: PET Film: BOPP con Antifog Etiqueta: Banding impreso Polipropileno (PP) Bolsa (1 kg): polietileno Etiqueta: Autoadhesiva																
8.2. Tipo de envase secundario	Caja Plástica Rentapack																
8.3. Unidades por caja 3/4 Rentapack	****																
8.4. Presentación	Pote150 g / Bolsa 1 kg																
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Camión refrigerado de 0 °C a 5 °C																
9.1. Almacenamiento en cámara de frío	Refrigerado de 0 °C a 5 °C																
9.2. Almacenamiento una vez abierto	Refrigerado de 0 °C a 5 °C																

	ACELGA SUIZA BABY	Código	FT
		Versión	2
		Año	2024
Ficha Técnica			

10. VIDA UTIL DEL PRODUCTO									
10.1. Vida útil:	10 días								
10. 2 Rotulación:									
<table><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									

11. CONTROL DE CAMBIOS

Fecha del cambio/ versión	Responsable del cambio	Descripción del (los) cambio(s)
mayo 2022	Aseg. Calidad	Se elabora ficha técnica
abril 2024	Aseg. Calidad	Se incluyen requisitos microbiológicos, químicos y metales pesados

Preparado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de calidad	Gerencia comercial