

	ACELGA SUIZA GOURMET	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 Gourmet (Pote 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 - HACCP
Contacto Comercial	Katja Roth Chaparro
Email	katjaroht@oasisdelampa.cl
Fono	+56 9 9609 6161
Responsable de Calidad	Aseguramiento de Calidad
Email	calidad@oasisdelampa.cl

	ACELGA SUIZA GOURMET	Código	FT																											
		Versión	2																											
		Año	2024																											
Ficha Técnica																														
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO																														
1.1. Descripción del alimento		La acelga suiza es una verdura de grandes tallos y hojas de color verde. Su forma más habitual de consumirla es cocida.																												
2. INGREDIENTES																														
2.1. Listado de ingredientes		Hojas de acelga																												
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 GOURMET	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 GOURMET	Código	FT
		Versión	2
		Año	2024
Ficha Técnica			

7. Características sensoriales		
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 (500 g): Formato Gourmet Base: PET Film: BOPP con Antifog Etiqueta: Autoadhesiva Bolsa (1 kg): polietileno	
8.2. Tipo de envase secundario	Caja Plástica Rentapack	
8.3. Unidades por caja 3/4 Rentapack	****	
8.4. Presentación	Pote 500 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 GOURMET	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