

	BERENJENA NEGRA	Código	FT
		Versión	2
		Año	2022
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	Berenjena negra (unidad)
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	karjaro@oasisdelampa.cl
Fono	+56 9 99609 6161
Responsable de Calidad	Aseguramiento de Calidad
Email	calidad@oasisdelampa.cl

	BERENJENA NEGRA	Código	FT														
		Versión	2														
		Año	2022														
Ficha Técnica																	
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO																	
<table border="1"> <tr> <td> 1.1. Descripción del alimento </td> <td> La berenjena negra es una verdura de tonalidad morada (color que se debe a su elevado contenido en antocianinas), y brillante por fuera y blanco o amarillento por dentro, de forma cilíndrica y de puntas redondeadas, carnosos. Calibre Largo 15 a 20 cm Diámetro 6 a 7 cm </td> </tr> </table>				1.1. Descripción del alimento	La berenjena negra es una verdura de tonalidad morada (color que se debe a su elevado contenido en antocianinas), y brillante por fuera y blanco o amarillento por dentro, de forma cilíndrica y de puntas redondeadas, carnosos. Calibre Largo 15 a 20 cm Diámetro 6 a 7 cm												
1.1. Descripción del alimento	La berenjena negra es una verdura de tonalidad morada (color que se debe a su elevado contenido en antocianinas), y brillante por fuera y blanco o amarillento por dentro, de forma cilíndrica y de puntas redondeadas, carnosos. Calibre Largo 15 a 20 cm Diámetro 6 a 7 cm																
2. INGREDIENTES																	
2.1. Listado de ingredientes		Berenjena negra															
2.2. Límites de aditivos		No Contiene															
3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL																	
Tabla de información nutricional																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (kcal)</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>H. de C. Disp. (g)</td> <td>2,7</td> </tr> <tr> <td>Azúcares Totales (g)</td> <td>2,4</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>2,0</td> </tr> </tbody> </table>					100 g	Energía (kcal)	20	Proteínas (g)	1,0	Grasa Total (g)	0,2	H. de C. Disp. (g)	2,7	Azúcares Totales (g)	2,4	Sodio (mg)	2,0
	100 g																
Energía (kcal)	20																
Proteínas (g)	1,0																
Grasa Total (g)	0,2																
H. de C. Disp. (g)	2,7																
Azúcares Totales (g)	2,4																
Sodio (mg)	2,0																
Fuente Información Nutricional		Fuente: United States Department of Agriculture. *En base a formato de 1 Kg.															

	BERENJENA NEGRA	Código	FT
		Versión	2
		Año	2022

Ficha Técnica

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	—

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. Metales Pesados Cumplimiento Art 160 RSA

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

	BERENJENA NEGRA	Código	FT
		Versión	2
		Año	2022
Ficha Técnica			

7. Características sensoriales

Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)
Apariencia: Fruto de forma variable (esférica, oblonga o alargada en la mayoría de los casos) según el tipo. Peso depende de la variedad y oscila entre los 200 a 300 gramos o más. Superficie lisa, con algunos daños leves generados por raspaduras y por rocío los cuales son propios de la época invernal (por fuertes vientos y humedad ambiental superior al resto del año). Aroma: Propia de la especie Sabor: Tiene un sabor suave, muy vegetal, con un ligero toque amargo. Color: La piel de la berenjena es lisa, consistente, brillante y de color morado. En su interior contiene una succulenta pulpa de color blanco o verde, según la variedad, y presenta semillas blandas dispersas por la carne.	Daño mecánico en superficie (raspaduras), deshidratación, presencia de russet. Pudrición, daño por insectos, olor y sabores extraños Presencia de insectos o materias extrañas Fuera del peso	10% 0 0 0

7.1 Estacionalidad: Disponibilidad del producto durante todo el año.

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

8. EMPAQUE

8.1. Tipo de envase primario	Film termotráctil reticulado suave Bolphane® BTTXF 130
8.2. Tipo de envase secundario	Caja Plástica Rentapack
8.3. Unidades por caja 3/4 Rentapack	Treinta (30) unidades
8.4. Presentación	Unidad
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Camión refrigerado de 0 °C a 5 °C
9.1. Almacenamiento	Conservar en lugar fresco y seco
9.2. Almacenamiento una vez abierto	Refrigerado de 0 °C a 5 °C

	BERENJENA NEGRA	Código	FT
		Versión	2
		Año	2022
Ficha Técnica			

10. VIDA UTIL DEL PRODUCTO									
10.1. Vida útil:	15 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
agosto 2025	Aseg. Calidad	Se cambia cantidad de betarragas por color