

	BETARRAGA BOLSA 5 UNIDADES	Código	FT
		Versión	3
		Año	2026
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	Betarraga bolsa 5 unidades
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

	BETARRAGA BOLSA 5 UNIDADES	Código	FT
		Versión	3
		Año	2026
Ficha Técnica			
1.DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO			
1.1 Descripción del alimento		<i>Betarraga, Beta vulgaris</i> de la familia de Chenopodiaceae, presentada en formato bolsa 5 unidades, sin hojas. Producto obtenido de raíces sanas, limpias, firmes y de color característico, libres de daño mecánico severo, pudriciones o signos de descomposición. La betarraga es seleccionada y acondicionada para su comercialización, cumpliendo con criterios de calidad e inocuidad, apta para consumo humano previo lavado.	
2. INGREDIENTES			
2.1. Listado de ingredientes		betarragas	
2.2. Límites de aditivos		No Contiene	

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Tabla de información nutricional			
	Porción	136 g (1 taza aprox.)	
	Porciones por envase	5 aprox.	
		100 g.	Porción
	Energía (kcal)	43	58
	Proteínas (g)	1,61	2,19
	Grasa Total (g)	0,17	0,23
	H. de C. Disp. (g)	9,56	13,0
	Azúcares Totales (g)	6,76	9,19
	Sodio (mg)	78,0	106
Fuente Información Nutricional		Fuente: United States Department of Agriculture (USDA)	

	BETARRAGA BOLSA 5 UNIDADES	Código	FT
		Versión	3
		Año	2026

Ficha Técnica

4. Requisitos microbiológicos Reglamento Sanitario de los Alimentos. DTO. N° 977/96

4.1. Verduras Frescas				
Parámetro	N° de muestras	N° de muestras toleradas en rango m y M	Rango (límites por gramo)	
	n		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. Metales Pesados Cumplimiento Art 160 RSA

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

	BETARRAGA BOLSA 5 UNIDADES	Código	FT																					
		Versión	3																					
		Año	2026																					
Ficha Técnica																								
7. Características Sensoriales																								
<table><tr><th>Criterios de Aceptación</th><th>Criterios de Rechazo</th><th>Tolerancia (%)</th></tr><tr><td>Apariencia: De forma esférica, bulbosa y carnosa, aunque en algunas variedades puede presentar forma alargada o plana, uniformidad en color y tamaño, presencia de daño o defecto según tabla de tolerancia.</td><td>Pudrición</td><td>0%</td></tr><tr><td>Unidades sin follaje, libre de presencia de tierra y materias extrañas, bolsa de 5 unidades</td><td>Daño por insectos leve máx. 2 cm Daño en superficie, heridas cicatrizadas máx. 1 cm</td><td>1 un 2 un</td></tr><tr><td>Calibre (Diámetro ecuatorial): 5 a 8,5 cm, con una desviación de ± 2 mm.</td><td>Olor y sabores extraños</td><td>0%</td></tr><tr><td>Aroma: Propia de la especie</td><td>Presencia de insectos leve</td><td>1 un</td></tr><tr><td>Sabor: Dulce propio por la gran cantidad de H. de C. Disponibles</td><td>materias extrañas o tierra</td><td>0</td></tr><tr><td>Pulpa: color rojo sangre</td><td>Daños mecánicos leves máx.2 cm</td><td>2 un</td></tr></table>				Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)	Apariencia: De forma esférica, bulbosa y carnosa, aunque en algunas variedades puede presentar forma alargada o plana, uniformidad en color y tamaño, presencia de daño o defecto según tabla de tolerancia.	Pudrición	0%	Unidades sin follaje, libre de presencia de tierra y materias extrañas, bolsa de 5 unidades	Daño por insectos leve máx. 2 cm Daño en superficie, heridas cicatrizadas máx. 1 cm	1 un 2 un	Calibre (Diámetro ecuatorial): 5 a 8,5 cm, con una desviación de ± 2 mm.	Olor y sabores extraños	0%	Aroma: Propia de la especie	Presencia de insectos leve	1 un	Sabor: Dulce propio por la gran cantidad de H. de C. Disponibles	materias extrañas o tierra	0	Pulpa: color rojo sangre	Daños mecánicos leves máx.2 cm	2 un
Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)																						
Apariencia: De forma esférica, bulbosa y carnosa, aunque en algunas variedades puede presentar forma alargada o plana, uniformidad en color y tamaño, presencia de daño o defecto según tabla de tolerancia.	Pudrición	0%																						
Unidades sin follaje, libre de presencia de tierra y materias extrañas, bolsa de 5 unidades	Daño por insectos leve máx. 2 cm Daño en superficie, heridas cicatrizadas máx. 1 cm	1 un 2 un																						
Calibre (Diámetro ecuatorial): 5 a 8,5 cm, con una desviación de ± 2 mm.	Olor y sabores extraños	0%																						
Aroma: Propia de la especie	Presencia de insectos leve	1 un																						
Sabor: Dulce propio por la gran cantidad de H. de C. Disponibles	materias extrañas o tierra	0																						
Pulpa: color rojo sangre	Daños mecánicos leves máx.2 cm	2 un																						
7.1 Estacionalidad: Disponibilidad del producto durante todo el año, considerando que de septiembre a marzo corresponden a los meses de plena temporada y los meses de abril a agosto son de guarda.																								
7.2 Uso previsto: vegetal fresco, crudo o cocido, requiere lavado. Apto para todo consumidor. No contiene alérgenos.																								
8. EMPAQUE																								
8.1. Tipo de envase primario		Bolsas de polietileno de baja densidad																						
8.2. Tipo de envase secundario		Caja Plástica Rentapack																						
8.3. Unidades por caja 3/4 Rentapack		10bolsas de 5 unidades c/u/ 15 bolsas de 5 unidades																						
8.4. Presentación		Bolsa de 5 unidades																						
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE		Camión refrigerado de 0 °C a 5 °C																						
9.1. Almacenamiento		Refrigerado de 2 °C a 7 °C																						

	BETARRAGA BOLSA 5 UNIDADES	Código	FT								
		Versión	3								
		Año	2026								
Ficha Técnica											
10.1. Vida útil:		15 días									
10. 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											

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
marzo 2026	Aseg. calidad	Actualización de la descripción del producto, se especifica formato bolsa de 5 unidades sin hojas, se ajustan criterios de selección y presentación.

Preparado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de calidad	Gerencia comercial

	BETARRAGA BOLSA 5 UNIDADES	Código	FT
		Versión	3
		Año	2026
Ficha Técnica			

	BETARRAGA BOLSA 5 UNIDADES	Código	FT
		Versión	3
		Año	2026
Ficha Técnica			