

	CANÓNICOS	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	Canónigos (Pote de 150 g)
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 9 9609 6161
Responsable de Calidad	Aseguramiento de Calidad
Email	calidad@oasisdelampa.cl

	CANÓNIGOS	Código	FT
		Versión	2
		Año	2024

Ficha Técnica

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

1.1. Descripción del alimento	Hojas finas y delicadas agrupadas en pequeños ramos. De color verde intenso, sabor mantecoso y toque amargo.
--------------------------------------	--

2. INGREDIENTES

2.1. Listado de ingredientes	Canónigos
2.2. Límites de aditivos	No Contiene

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla de información nutricional

	100 g	Porción
Energía (Kcal)	18	9,0
Proteínas (g)	2,1	1,05
Grasa Total (g)	0,4	0,2
H. de C. Disp. (g)	1,2	0,6
Azúcares Totales (g)	0,7	0,35
Sodio (mg)	3,0	1,5

Fuente Información Nutricional	Agricultural Research Service United States Department of Agriculture
---------------------------------------	--

	CANÓNICOS	Código	FT
		Versión	2
		Año	2024

Ficha Técnica

4. Requisitos microbiológicos según Reglamento Sanitario de los Alimentos. DTO. N° 977/96 Art.173 párrafo 14.1

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

	CANÓNICOS	Código	FT
		Versión	2
		Año	2024
Ficha Técnica			

7. Características sensoriales

Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)
Apariencia: Hojas finas y delicadas agrupadas en pequeños ramos	Pudrición, Olor y sabor extraños.	0
Aroma: Intenso y propio de la especie	Daño por insectos	4%
Sabor: Suave y mantecoso con un toque de amargor	Presencia de insectos o materias extrañas	0
Color: Verde claro, y en meses de otoño invierno presencia de colores marrones en hojas basales.	Daño mecánico	2%
	Manchas marrones en hojas basales generando oxidación, deshidratación. Quemaduras por frío	2%

7.1 Estacionalidad: Disponibilidad del producto durante todo el año.

7.2 Uso previsto: Vegetal fresco, Listo para consumo. Apto para todo consumidor. No contiene alérgenos.

8. EMPAQUE

8.1. Tipo de envase primario	Pote (150 g): Formato Flowpack Base: PET Film: BOPP con antifog Etiqueta: Autoadhesiva
8.2. Tipo de envase secundario	Caja Plástica Rentapack
8.3. Unidades por caja 3/4 Rentapack	*****
8.4 Presentación	Pote 150 g
9.0 CONDICIONES DE TRANSPORTE	Camión refrigerado con precauciones para evitar quemaduras por frío
9.1. Almacenamiento en cámara de frío	Refrigerado de 0 °C a 5 °C
9.2. Almacenamiento una vez abierto	Refrigerado de 0° a 5°C

	CANÓNICOS	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