

	CORAZONES DE LECHUGA TUDELA	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025
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	Agrícola Oasis de Lampa
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	Corazones de Tudela (4 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

	CORAZONES DE LECHUGA TUDELA	Código	FT																											
		Versión	3																											
		Año	2025																											
Ficha Técnica																														
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO																														
1.1 Descripción del alimento		Nombre comercial: Corazón de Tudela. Nombre científico: Lactuca sativa L. var. Romana (tipo enano) Familia botánica: Asteraceae. Características generales: • Hortaliza de hoja perteneciente a la variedad romana enana. • Forma compacta de aproximadamente 8 cm de altura. • Presenta hojas fuertes, carnosas y rugosas, con nervadura central marcada. • Coloración: verde claro en hojas externas y amarillo en hojas interiores. • Textura: tierna, firme y crujiente. • Sabor: suave y ligeramente dulce.																												
2. INGREDIENTES																														
2.1. Listado de ingredientes		Corazones de Lechuga Tudela																												
2.2. Límites de aditivos		No contiene																												
3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL																														
Tabla de información nutricional																														
<table border="1"> <tr> <td>Porción:</td> <td colspan="2">100 g (1 taza)</td> </tr> <tr> <td>Porciones por envase:</td> <td colspan="2">4</td> </tr> <tr> <td></td> <td>100 g</td> <td>Porción</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>22</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>1,7</td> <td>1,7</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>0,1</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>H. de C. Disp. (g)</td> <td>4,4</td> <td>4,4</td> </tr> <tr> <td>Azúcares Totales (g)</td> <td>1,8</td> <td>1,8</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>28</td> <td>28</td> </tr> </table>				Porción:	100 g (1 taza)		Porciones por envase:	4			100 g	Porción	Energía (Kcal)	22	22	Proteínas (g)	1,7	1,7	Grasa Total (g)	0,1	0,1	H. de C. Disp. (g)	4,4	4,4	Azúcares Totales (g)	1,8	1,8	Sodio (mg)	28	28
Porción:	100 g (1 taza)																													
Porciones por envase:	4																													
	100 g	Porción																												
Energía (Kcal)	22	22																												
Proteínas (g)	1,7	1,7																												
Grasa Total (g)	0,1	0,1																												
H. de C. Disp. (g)	4,4	4,4																												
Azúcares Totales (g)	1,8	1,8																												
Sodio (mg)	28	28																												
Fuente Información Nutricional		United States Department of Agriculture.																												

	CORAZONES DE LECHUGA TUDELA	Código	FT																														
		Versión	3																														
		Año	2025																														
Ficha Técnica																																	
4. Requisitos microbiológicos según Reglamento Sanitario de los Alimentos. DTO. N° 977/96 Art.173 párrafo 14.1																																	
<table border="1"> <tr> <td colspan="5">4.1. Verduras Frescas</td> </tr> <tr> <th>Parámetro</th> <th>N° de muestras</th> <th>N° de muestras toleradas en rango m y M</th> <th colspan="2">Rango (límites por gramo)</th> </tr> <tr> <td></td> <td>n</td> <td>c</td> <td>m</td> <td>M</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Listeria</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </table>				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
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																																	
<table border="1"> <tr> <td> Requisitos Químicos TOLERANCIAS RESIDUALES De acuerdo a Resolución N° 892 y Norma Técnica N° 209 "Fija Tolerancias Máximas de Residuos de Plaguicidas en Alimentos" </td> </tr> </table>				Requisitos Químicos TOLERANCIAS RESIDUALES De acuerdo a Resolución N° 892 y Norma Técnica N° 209 "Fija Tolerancias Máximas de Residuos de Plaguicidas en Alimentos"																													
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.																																	
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">METALES PESADOS</th> </tr> <tr> <th>Párametros</th> <th>Límite máx. (mg/kg de producto final)</th> </tr> <tr> <td>Cobre</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>100</td> </tr> </table>				METALES PESADOS		Párametros	Límite máx. (mg/kg de producto final)	Cobre	10	Plomo	2	Zinc	100																				
METALES PESADOS																																	
Párametros	Límite máx. (mg/kg de producto final)																																
Cobre	10																																
Plomo	2																																
Zinc	100																																

	CORAZONES DE LECHUGA TUDELA	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025
Ficha Técnica			

7. Características sensoriales

Atributo	Criterios de aceptación	Criterios de rechazo	Tolerancia %
Apariencia	Corazones tiernos, compactos y apretados de forma homogénea. Hojas firmes, gruesas y rugosas con nervadura central desarrollada	Hojas marchitas, flácidas, blandas, con pudrición, daño por insectos u oxidación visible	0%
Aroma	Propio de la especie, fresco, vegetal	Olor extraño, fermentado o indicativo de descomposición	0%
Sabor	Suave y levemente amargo, característico de la variedad romana enana	Sabor extraño, agrio, rancio o indicativo de deterioro	0%
Color	Verde claro en hojas exteriores con transición a amarillo en hojas interiores. Tonalidad uniforme y brillante.	Decoloración, manchas oscuras, clorosis o presencia de zonas oxidadas.	0%
Textura	Hojas consistentes, crujientes y de textura firme.	Textura blanda, viscosa o deshidratada.	0%

7.1 TABLA DE DAÑOS Y DEFECTOS

Tipo de defecto	Tolerancia permitida
Condición	
Pudrición	0%
Daño por insecto	1%
Oxidación	0%
Olor y sabor extraño	0%
Presencia de materia extraña (insectos, malezas)	1%
Calidad	
Fuera de peso	2%
Daños leves de forma, color o textura (ej., leves magulladuras, deformaciones, ligera deshidratación.)	5%

7.2 Estacionalidad: Disponibilidad del producto, durante todo el año.

7.3 Uso previsto: Vegetal pre – elaborado fresco; requiere lavado. Apto para todo consumidor. No contiene alérgenos.

8. EMPAQUE

8.1. Tipo de envase primario

Formato Flowpack

Base: PET
Film: BOPP con antifog
Etiqueta: Autoadhesiva

	CORAZONES DE LECHUGA TUDELA	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025
Ficha Técnica			
8.2. Tipo de envase secundario		Caja Plástica Rentapack	
8.3. Unidades por caja ¾ Rentapack		9	
8.4 Presentación		Envase Flowpack 4 unidades	
9.0 CONDICIONES DE TRANSPORTE		Camión refrigerado de 0 °C a 5 °C	
10.1. Almacenamiento en cámara de frío		Refrigerado de 0 °C a 5 °C	
10.2. Almacenamiento una vez abierto		Refrigerado de 0 °C a 5 °C	

11. VIDA UTIL DEL PRODUCTO									
11.1. Vida útil:	10 días								
11.2. 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									

12. 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
Septiembre 2025	Aseg. Calidad	Se actualiza tabla de defectos y tolerancias

Preparado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de calidad	Gerencia comercial