

	CEBOLLÍN	Código	FT
		Versión	1
		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	Cebollín 3 unidades
Resolución Sanitaria	Predio N° 067967 del 5/11/2011 Procesadora y Envasadora de Hortalizas en estado fresco Res. Sanitaria 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

	CEBOLLÍN	Código	FT
		Versión	1
		Año	2024

Ficha Técnica

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

1.1. Descripción del alimento

El cebollín, es una planta bulbosa que se utiliza en la cocina para dar sabor a diversas preparaciones, los tallos largos y huecos son la parte más comestible de la planta, es plurianual que puede alcanzar hasta los 45 cm de altura, tiene un crecimiento en forma de varios manojos. Las hojas son huecas y tubulares, de textura suave.

2. INGREDIENTES

2.1. Listado de ingredientes

Cebollín

2.2. Límites de aditivos

No Contiene

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla de información nutricional

3 Unidades Información nutricional		
Porción: 1 unidad (aprox 80 g)		
	100 g	Porción
Energía (Kcal)	32	24
Proteína (g)	1.8	1.2
Grasa total	0.3	0.3
H. de C. Disp. (g)	4,7	1.4
Azúcares Totales (g)	2.3	1.6
Sodio	16	11

Fuente Información Nutricional

Agricultural Research Service
United States Department of Agriculture

	CEBOLLÍN	Código	FT
		Versión	1
		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

	CEBOLLÍN	Código	FT
		Versión	1
		Año	2024
Ficha Técnica			

7. Características sensoriales

Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)
Apariencia: Planta herbácea perenne, bulbos blancos cónicos y muy delgados.	Pudrición, daño por insectos, oxidación, deshidratación.	0
Calibre (diámetro ecuatorial): Máximo 4,0 cm. Mínimo 1,5 cm ± 2mm	Fuera de calibre	0
Aroma: Suave, y delicado la hace ideal para realzar el sabor de las comidas.	Presencia de insectos o materias extrañas	0
Sabor: ligeramente picante, menos intenso que la cebolla común.	Olor y sabor desagradable.	
Color: bulbo blanco, hojas verde intenso.	Color no característico	

7.1 Estacionalidad: Disponibilidad del producto durante todo el año.

7.2 Uso previsto: Vegetal pre – elaborado fresco; requiere lavado.
Apto para todo consumidor. No contiene alérgenos.
Puede ser consumido crudo o cocido indistintamente.

8. EMPAQUE

8.1. Tipo de envase primario	Bolsa Polietileno
8.2. Tipo de envase secundario	Caja Plástica Rentapack
8.3. Unidades por caja 3/4 Rentapack	****
8.4. Presentación	3 unidades – 6 unidades – 500 gr – 1 Kg

	CEBOLLÍN	Código	FT
		Versión	1
		Año	2024
Ficha Técnica			
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		

10. VIDA UTIL DEL PRODUCTO								
10.1. Vida útil:	10 días							
10. 2 Rotulación:								
<table border="1"> <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>Fecha Elaboración</td></tr> <tr><td>Fecha Vencimiento</td></tr> </table>		Nombre Producto	Manejo	Producido y Envasado	Dirección	Resolución Sanitaria	Fecha Elaboración	Fecha Vencimiento
Nombre Producto								
Manejo								
Producido y Envasado								
Dirección								
Resolución Sanitaria								
Fecha Elaboración								
Fecha Vencimiento								

11. CONTROL DE CAMBIOS

Fecha del cambio/ versión	Responsable del cambio	Descripción del (los) cambio(s)
Agosto 2024	Aseg. Calidad	Se elabora ficha técnica

Preparado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de calidad	Gerencia comercial