

	ESPINACA GOURMET	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	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	Espinaca Gourmet (Pote 500 g / Bolsa 1 Kg)
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

	ESPINACA GOURMET	Código	FT
		Versión	2
		Año	2024

Ficha Técnica

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

1.1. Descripción del alimento

La Espinaca es una verdura de hoja que pertenece a la familia de las Quenopodiáceas. Su tallo es erecto de entre unos 30 cm a 1 m de longitud en el que se sitúan las flores. Sus hojas pecioladas, de forma y consistencia muy variables, en función de la variedad, son de color verde oscuro.

Tamaño hoja + tallo: De 15 a 25 cm de longitud.

2. INGREDIENTES

2.1. Listado de ingredientes

Espinaca Gourmet

2.2. Límites de aditivos

No contiene

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla de información nutricional

Porción:	50 g (1 taza)	
Porciones por envase:	10	
	100 g	Porción
Energía (kcal)	18	9
Proteínas (g)	1,9	0,95
Grasa Total (g)	0,3	0,15
H. de C Disp. (g)	1,55	0,78
Azúcares Totales (g)	0,78	0,39
Sodio (mg)	42	21

Fuente Información Nutricional

Bibliografía Espinaca Gourmet.

	ESPINACA GOURMET	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

	ESPINACA GOURMET	Código	FT
		Versión	2
		Año	2024
Ficha Técnica			

7. Características sensoriales

Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)
Apariencia: Conjunto de hojas lisas o rizadas dispuestas en roseta que surgen de un tallo más o menos ramificado. Aroma: Propio de la especie. Color: Sus hojas son verde oscuro y brillantes. Sabor: Ligera acidez, pero agradable	Pudrición, daño por insectos, oxidación.	0
	Olor y sabor extraño.	0
	Presencia de insecto o materia extrañas	0
	Fuera del peso	0

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

7.2 Uso previsto: Vegetal pre-elaborado (sanitizado). Listo para consumo. Apto para todo consumidor. No contiene alérgenos.

8. EMPAQUE

8.1. Tipo de envase primario	Pote (500 g): Formato Gourmet Base: PET Film: BOPP con antifog Etiqueta: Autoadhesiva Bolsa (1 kg): Bolsa polietileno
8.2. Tipo de envase secundario	Caja Plástica Rentapack
8.3. Unidades por caja ¾ Rentapack	****
8.4 Presentación	Pote 500 g /Bolsa 1 kg
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

	ESPINACA GOURMET	Código	FT
		Versión	2
		Año	2024
Ficha Técnica			

10. VIDA UTIL DEL PRODUCTO									
10.1. Vida útil:	10 días (formato gourmet) - 7 días (formato bolsa)								
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