

	HOJAS DE LECHUGA LOLLO BIONDA	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	Hojas de Lollo Bionda (Pote 150 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

	HOJAS DE LECHUGA LOLLO BIONDA	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025
Ficha Técnica			
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO			
1.1. Descripción del alimento		Nombre comercial: hojas de lechuga Lollo bionda Nombre científico: Lactuca sativa L. var. crispa Familia botánica: Asteraceae Características generales: • Hortaliza de hoja perteneciente a la variedad tipo “Lollo”. • Presenta hojas tiernas, finas y rizada, con textura delicada. • Forma compacta y frondosa, con volumen medio y estructura suelta. • Coloración: los tallos parten en un verde claro, casi rubio, que se intensifica hacia la parte superior, terminando en un verde más intenso y brillante. • Textura: suave, fresca y ligeramente crujiente. • Sabor: propio de la especie, fresco y ligeramente dulce- amargo. • Se consume principalmente en ensaladas frescas y preparaciones gastronómicas gourmet por su aspecto atractivo y decorativo.	
2. INGREDIENTES			
2.1. Listado de ingredientes		Hojas de Lechuga Lollo Bionda	
2.2. Límites de aditivos		No contiene	

	HOJAS DE LECHUGA LOLLO BIONDA	Código	FT																											
		Versión	3																											
		Año	2025																											
Ficha Técnica																														
3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL																														
Tabla de información nutricional																														
<table><tr><td>Porción:</td><td colspan="2">50 g (1 taza)</td></tr><tr><td>Porciones por envase:</td><td colspan="2">3</td></tr><tr><td></td><td>100 g</td><td>Porción</td></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>13</td><td>6,50</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>1,35</td><td>0,68</td></tr><tr><td>Grasa Total (g)</td><td>0,22</td><td>0,11</td></tr><tr><td>H. de C. Disp. (g)</td><td>2,23</td><td>1,12</td></tr><tr><td>Azúcares Totales (g)</td><td>0,94</td><td>0,47</td></tr><tr><td>Sodio (mg)</td><td>5,0</td><td>2,50</td></tr></table>				Porción:	50 g (1 taza)		Porciones por envase:	3			100 g	Porción	Energía (Kcal)	13	6,50	Proteínas (g)	1,35	0,68	Grasa Total (g)	0,22	0,11	H. de C. Disp. (g)	2,23	1,12	Azúcares Totales (g)	0,94	0,47	Sodio (mg)	5,0	2,50
Porción:	50 g (1 taza)																													
Porciones por envase:	3																													
	100 g	Porción																												
Energía (Kcal)	13	6,50																												
Proteínas (g)	1,35	0,68																												
Grasa Total (g)	0,22	0,11																												
H. de C. Disp. (g)	2,23	1,12																												
Azúcares Totales (g)	0,94	0,47																												
Sodio (mg)	5,0	2,50																												
Fuente Información Nutricional		Bibliografía Lollo Bionda																												

4. Características microbiológicas 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		m	M
E. coli	5	2	100	1000
Salmonella	5	0	0	—
Listeria	5	0	0	0

	HOJAS DE LECHUGA LOLLO BIONDA	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025

Ficha Técnica											
5. Requisitos Químicos											
<table border="1"> <tr> <td>Requisitos Químicos</td> </tr> <tr> <td> 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 align="center" 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 align="center">10</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td align="center">2</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td align="center">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										

	HOJAS DE LECHUGA LOLLO BIONDA	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025
Ficha Técnica			

7. Características sensoriales

Atributo	Criterios de aceptación	Criterios de rechazo	Tolerancia %
Apariencia	Hojas tiernas, finas, rizadas y frescas, con forma frondosa y compacta	Hojas marchitas, magulladas, con pudrición, daño por insectos u oxidación	0%
Aroma	Propio de la especie, fresco y vegetal	Olor extraño, fermentado o desagradable	0%
Sabor	Propio de la especie, fresco. Ligeramente dulce-amargo	Sabor extraño, amargo excesivo o indicativo de deterioro	0%
Color	De verde claro en la base a verde intenso en el extremo superior, con tonalidad uniforme	Decoloración, manchas oscuras, clorosis avanzada, oxidación o presencia de necrosis	0%

7.1 TABLA DE Daños Y DEFECTOS

Tipo de defecto	Tolerancia permitida
Condición	0%
Pudrición	0%
Daño por insectos	0%
Oxidación	0%
Marchitez o deshidratación avanzada	0%
Olor y sabor extraño	0%
Presencia de insectos o materias extrañas	0%
Calidad	
Fuera de peso	2%
Daño mecánico (magulladuras, roturas de hojas)	2%
Defectos leves de forma o color (ligeras deformaciones, cambios menores de tonalidad)	5%

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

7.3 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 (150 g). Formato Flowpack 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	****

	HOJAS DE LECHUGA LOLLO BIONDA	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025

Ficha Técnica

8.4 Presentación	Pote 150 g /Bolsa 1 kg
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Camión refrigerado de 0 °C a 5 °C
10. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
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 (formato 150 g) - 7 días (formato bolsa 1 kg)								
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