

	HOJAS DE LECHUGA ROBLE ROJO	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 Lechuga Roble rojo (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	katjaroth@oasisdelampa.cl
Fono	+56 9 9609 6161
Responsable de Calidad	Aseguramiento de Calidad
Email	calidad@oasisdelampa.cl

	HOJAS DE LECHUGA ROBLE ROJO	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025
Ficha Técnica			
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO			
1.1. Descripción del alimento		Nombre comercial: Hojas de Lechuga Roble Rojo Nombre científico: Lactuca sativa L. var. crispa Familia botánica: Asteraceae Características Generales: • Hortaliza de hoja perteneciente al grupo de lechugas tipo “roble”. • Presenta hojas sueltas, abundantes y onduladas, con textura tierna y aspecto frondoso. • Coloración: rojo intenso en los bordes y verde claro en el centro. • Textura: suave, firme y crujiente. • Sabor: suave y ligeramente dulce. • Aroma: fresco y vegetal, propio de la especie. • Tamaño promedio de hoja: 10 a 18 cm de longitud.	
2. INGREDIENTES			
2.1. Listado de ingredientes		Hojas de Lechuga Roble rojo	
2.2. Límites de aditivos		No contiene	

	HOJAS DE LECHUGA ROBLE ROJO	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025

Ficha Técnica

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla de información nutricional

Porción:	50 g. (1 taza)	
Porciones por envase:	3	
	100 g	Porción
Energía (Kcal)	13	6,5
Proteínas (g)	1,4	0,7
Grasa Total (g)	0,2	0,1
H. de C. Disp. (g)	2,2	1,1
Azúcares Totales (g)	0,9	0,5
Sodio (mg)	5,0	2,5

Fuente Información Nutricional

Bibliografía Roble Rojo

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"

	HOJAS DE LECHUGA ROBLE ROJO	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025

Ficha Técnica

6. Requisitos metales pesados Cumplimiento art 160 RSA.

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

7. Características Sensoriales

Atributo	Criterios de aceptación	Criterios de rechazo	Tolerancia (%)
Apariencia	Hojas rizadas, frescas y crujientes, de tamaño uniforme, sin daños visibles.	Hojas marchitas, flácidas, con pudrición, daño por insectos u oxidación.	0%
Aroma	Propio de la especie, fresco, vegetal.	Olor extraño, fermentativo o desagradable.	0%
Sabor	Propio de la especie, suave y ligeramente dulce.	Sabor extraño o indicativo de deterioro.	0%
Color	Hojas con mezcla uniforme de tonos rojo intenso y verde claro.	Decoloración, manchas oscuras, clorosis o presencia de óxido.	0%
Textura	Hojas tiernas y consistentes.	Textura blanda, viscosa o deshidratada.	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%

	HOJAS DE LECHUGA ROBLE ROJO	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025

Ficha Técnica

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: Etiqueta autoadhesiva Bolsa (1 Kg): Bolsa polietileno
8.2. Tipo de envase secundario	Caja Plástica Rentapack
8.3. Unidades por caja ¾ Rentapack	****
6.4 Presentación	Pote 150 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

10. VIDA UTIL DEL PRODUCTO	
10.1. Vida útil:	10 días (formato 150 g) - 7 días (formato bolsa 1 kg)
10.2. Rotulación:	

	HOJAS DE LECHUGA ROBLE ROJO	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025
Ficha Técnica			

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
septiembre 2025	Aseg. Calidad	Se actualiza tabla de defectos y tolerancias

Preparado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de calidad	Gerencia comercial