

	HOJAS DE LECHUGA ROBLE VERDE	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 Verde (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
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 VERDE	Código	FT																																				
		Versión	3																																				
		Año	2025																																				
Ficha Técnica																																							
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO																																							
1.1. Descripción del alimento		Nombre comercial: Hojas de Lechuga Roble Verde Nombre científico: Lactuca sativa L. var. crispa Familia botánica: Asteraceae. CARACTERISTICAS GENERALES: - Hortaliza de hoja perteneciente al grupo de lechugas tipo “roble”. - Presenta hojas sueltas, lobuladas y onduladas, de textura tierna y aspecto frondoso. - Coloración: verde intenso en las puntas y verde claro en la base. - Textura: suave, firme y crujiente. - Sabor: propio de la especie, fresco y ligeramente dulce. - Aroma: fresco, vegetal y característico de la lechuga. - Tamaño promedio de hoja: 12 a 18 cm de longitud.																																					
2. INGREDIENTES																																							
2.1. Listado de ingredientes		Hojas de Lechuga Roble Verde																																					
2.2. Límites de aditivos		No Contiene																																					
3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL																																							
Tabla de información nutricional																																							
<table><tr><td colspan="2">Porción:</td><td colspan="2">50 g. (1 taza)</td></tr><tr><td colspan="2">Porciones por envase:</td><td colspan="2">3</td></tr><tr><td></td><td>100 g</td><td colspan="2">Porción</td></tr><tr><td>Energía (kcal)</td><td>13</td><td colspan="2">6,5</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>1,4</td><td colspan="2">0,7</td></tr><tr><td>Grasa Total (g)</td><td>0,2</td><td colspan="2">0,1</td></tr><tr><td>H. de C. Disp. (g)</td><td>2,2</td><td colspan="2">1,1</td></tr><tr><td>Azúcares Totales (g)</td><td>0,9</td><td colspan="2">0,5</td></tr><tr><td>Sodio (mg)</td><td>5,0</td><td colspan="2">2,5</td></tr></table>				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	
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		Fuente: Bibliografía Roble Verde.																																					

	HOJAS DE LECHUGA ROBLE VERDE	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

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

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

	HOJAS DE LECHUGA ROBLE VERDE	Código	FT																								
		Versión	3																								
		Año	2025																								
Ficha Técnica																											
7. Características sensoriales																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Atributo</th> <th>Criterios de aceptación</th> <th>Criterios de rechazo</th> <th>Tolerancia %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Hojas sueltas, frescas y crujientes, de tamaño uniforme, sin daños visibles.</td> <td>Hojas marchitas, flácidas, con pudrición, daño por insectos u oxidación visible.</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Aroma</td> <td>Propio de la especie, fresco, vegetal.</td> <td>Olor extraño, fermentado o desagradable.</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Propio de la especie, fresco, suave y ligeramente dulce.</td> <td>Sabor extraño o indicativo de deterioro</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Verde claro en la base con transición a verde intenso en los bordes, color uniforme y brillante</td> <td>Decoloración, manchas oscuras, clorosis o zonas oxidadas.</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Hojas firmes, tiernas y consistentes</td> <td>Textura blanda, viscosa o deshidratada.</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	Atributo	Criterios de aceptación	Criterios de rechazo	Tolerancia %	Apariencia	Hojas sueltas, frescas y crujientes, de tamaño uniforme, sin daños visibles.	Hojas marchitas, flácidas, con pudrición, daño por insectos u oxidación visible.	0%	Aroma	Propio de la especie, fresco, vegetal.	Olor extraño, fermentado o desagradable.	0%	Sabor	Propio de la especie, fresco, suave y ligeramente dulce.	Sabor extraño o indicativo de deterioro	0%	Color	Verde claro en la base con transición a verde intenso en los bordes, color uniforme y brillante	Decoloración, manchas oscuras, clorosis o zonas oxidadas.	0%	Textura	Hojas firmes, tiernas y consistentes	Textura blanda, viscosa o deshidratada.	0%			
Atributo	Criterios de aceptación	Criterios de rechazo	Tolerancia %																								
Apariencia	Hojas sueltas, frescas y crujientes, de tamaño uniforme, sin daños visibles.	Hojas marchitas, flácidas, con pudrición, daño por insectos u oxidación visible.	0%																								
Aroma	Propio de la especie, fresco, vegetal.	Olor extraño, fermentado o desagradable.	0%																								
Sabor	Propio de la especie, fresco, suave y ligeramente dulce.	Sabor extraño o indicativo de deterioro	0%																								
Color	Verde claro en la base con transición a verde intenso en los bordes, color uniforme y brillante	Decoloración, manchas oscuras, clorosis o zonas oxidadas.	0%																								
Textura	Hojas firmes, tiernas y consistentes	Textura blanda, viscosa o deshidratada.	0%																								
7.1 TABLA DE DAÑOS Y DEFECTOS:																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de defecto</th> <th>Tolerancia permitida</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Condición</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pudrición</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Daño por insecto</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Oxidación</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Marchitez o deshidratación avanzada</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Olor o sabor extraño</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Presencia de insectos o materias extrañas</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Calidad</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fuera de peso</td> <td>2 %</td> </tr> <tr> <td>Daño mecánico (roturas, magulladuras leves)</td> <td>2 %</td> </tr> <tr> <td>Defectos leves de forma o color</td> <td>5 %</td> </tr> </tbody> </table>				Tipo de defecto	Tolerancia permitida	Condición		Pudrición	0%	Daño por insecto	0%	Oxidación	0%	Marchitez o deshidratación avanzada	0%	Olor o sabor extraño	0%	Presencia de insectos o materias extrañas	0%	Calidad		Fuera de peso	2 %	Daño mecánico (roturas, magulladuras leves)	2 %	Defectos leves de forma o color	5 %
Tipo de defecto	Tolerancia permitida																										
Condición																											
Pudrición	0%																										
Daño por insecto	0%																										
Oxidación	0%																										
Marchitez o deshidratación avanzada	0%																										
Olor o sabor extraño	0%																										
Presencia de insectos o materias extrañas	0%																										
Calidad																											
Fuera de peso	2 %																										
Daño mecánico (roturas, magulladuras leves)	2 %																										
Defectos leves de forma o color	5 %																										
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 (150 g.) Formato Flowpack Base: PET Film: BOPP con antifog Etiqueta: Autoadhesiva Bolsa (1 Kg): Bolsa polipropileno																									

	HOJAS DE LECHUGA ROBLE VERDE	Código	FT								
		Versión	3								
		Año	2025								
Ficha Técnica											
8.2. Tipo de envase secundario		Caja Plástica Rentapack									
8.3. Presentación		Pote 150 grs/Bolsa de 500 grs. y 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)									
11.2. Rotulación:		<table border="1"> <tr><td>Nombre Producto</td></tr> <tr><td>Manejo</td></tr> <tr><td>Producido y Envasado</td></tr> <tr><td>Fecha Elaboración</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	Fecha Elaboración	Dirección	Resolución Sanitaria	Fecha Elaboración	Fecha Vencimiento
Nombre Producto											
Manejo											
Producido y Envasado											
Fecha Elaboración											
Dirección											
Resolución Sanitaria											
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