

	HOJAS DE LECHUGA SALANOVA	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 Salanova (Pote 150 g)
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 SALANOVA	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025
Ficha Técnica			
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO			
1.1. Descripción del alimento		Nombre comercial: Lechuga Salanova® Lisa Nombre científico: Lactuca sativa L. var. capitata Familia botánica: Asteraceae. CARACTERISTICAS GENERALES: • Variedad de lechuga tipo Salanova®, caracterizada por poseer numerosas hojas pequeñas, lisas y uniformes, más abundantes que una lechuga convencional. • Presenta hojas compactas, tiernas y de forma redondeada, que se desprenden fácilmente al cortar el tallo central. • Coloración: verde claro brillante o rojo oscuro-marrón, tornándose blanco hacia el centro. • Textura: tierna, firme y crujiente. • Sabor: suave y agradable al paladar. • Aroma: fresco, vegetal y característico de la especie. • Tamaño promedio de hoja: 10 cm a 15 cm	
2. INGREDIENTES			
2.1. Listado de ingredientes		Hojas de Lechuga Salanova	
2.2. Limites de aditivos		No contiene	

	HOJAS DE LECHUGA SALANOVA	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)	1,35	0,68
Grasa (g)	0,22	0,11
Hidratos de Carbono (g)	2,23	1,12
Azúcares Totales (g)	0,94	0,47
Sodio (mg)	5	2,5

Fuente Información Nutricional

Bibliografía Salanova

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 SALANOVA	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 lisas, pequeñas y frescas, con buena turgencia y uniformidad en forma y tamaño	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	Suave, fresco y ligeramente dulce, característico de la variedad.	Sabor extraño o indicativo de deterioro.	0 %
Color	Verde claro brillante o rojo oscuro con transición a blanco hacia el centro; tonalidad uniforme y natural.	Decoloración, manchas oscuras, clorosis o zonas oxidadas.	0 %
Textura	Tierna, firme y crujiente.	Textura blanda, viscosa o deshidratada.	0 %

7.1 TABLA DE DAÑOS Y DEFECTOS:

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 %

	HOJAS DE LECHUGA SALANOVA	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: Autoadhesiva
8.2. Tipo de envase secundario	Caja Plástica Rentapack
8.3. Unidades por caja ¾ Rentapack	****
8.4 Presentación	Pote 150 g
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Camión refrigerado de 0 °C a 5 °C
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**

11.2. Rotulación:

Nombre Producto
Manejo
Producido y Envasado
Dirección
Resolución Sanitaria
Origen
Fecha Elaboración
Fecha Vencimiento

	HOJAS DE LECHUGA SALANOVA	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025
Ficha Técnica			

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