

	HOJAS DE LECHUGA LOLLO ROSSA	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 Lollo Rossa (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 ROSSA	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025
Ficha Técnica			
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO			
1.1. Descripción del alimento	Nombre comercial: Lechuga Lollo Rossa Nombre científico: Lactuca sativa L. var. crispa Familia botánica: Asteraceae. Características Generales: • Hortaliza de hoja perteneciente al grupo de lechugas tipo "Lollo" • Presenta hojas sueltas, finas y rizadas, con textura tierna y aspecto frondoso. • Coloración: rojo-morado intenso en los bordes, con tonos verdosos en la base. • Textura: suave, firme y crujiente. • Sabor: propio de la especie, fresco y ligeramente amargo. • Aroma: suave, vegetal y característico de la lechuga fresca.		
2. INGREDIENTES			
2.1. Listado de ingredientes	Hojas de Lechuga Lollo Rossa		
2.2. Límites de aditivos	No Contiene		

Comentado [NMSC1]:



HOJAS DE LECHUGA LOLLO ROSSA

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)	16	8,0
Proteínas (g)	1,33	0,66
Grasa Total (g)	0,22	0,11
H. de C. Disp. (g)	2,26	1,13
Azúcares Totales (g)	0,48	0,24
Sodio (mg)	25	12,5

Fuente Información Nutricional

United States Department of Agriculture.

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 LOLLO ROSSA	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. CARACTERISTICAS SENSORIALES

Atributo	Criterios de aceptación	Criterios de rechazo	Tolerancia
Apariencia	Hojas rizadas, frescas, 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, fermentado o desagradable	0%
Sabor	Propio de la especie, fresco ligeramente amargo	Sabor extraño o indicativo de deterioro	0%
Color	Rojo-morado en las puntas con tonos verdes en la base, color uniforme	Decoloración, manchas oscuras, clorosis o presencia de oxido	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 leves, roturas de hojas)	2%
Defectos leves de forma o color (ligeras deformaciones, cambios menores de tonalidad)	5%

	HOJAS DE LECHUGA LOLLO ROSSA	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025
Ficha Técnica			
7.2 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 (150 g). Formato Flowpack Base: PET Film: BOPP con antifog Etiqueta: Autoadhesiva Bolsa (1 kg): Bolsa polipropileno	
8.2. Tipo de envase secundario		Caja Plástica Rentapack	
8.3. Unidades por caja ¾ Rentapack		****	
8.4 Presentación		Pote 150 g /Bolsa 1 kg	
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE		Camión refrigerado de 0 °C a 5 °C	
10. Almacenamiento en cámara de frío		Refrigerado de 0 °C a 5 °C	
10.1. 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									

	HOJAS DE LECHUGA LOLLO ROSSA	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