

	KALE GOURMET	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	Sociedad Agrícola Oasis de Lampa Limitada
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	Kale gourmet: Pote 500 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	katjaroht@oasisdelampa.cl
Fono	+56 9 9609 6161
Responsable de Calidad	Aseguramiento de Calidad
Email	calidad@oasisdelampa.cl

	KALE GOURMET	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025
Ficha Técnica			
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO			
1.1. Descripción del alimento		Nombre comercial: Kale (col rizada). Nombre científico: Brassica oleracea var. sabellica Familia botánica: Brassicaceae. Características generales: - Hortaliza perteneciente a la familia de las crucíferas. - Presenta hojas anchas con bordes rizados, firmes y de textura crujiente. - Tamaño comercial: min 15 cm de largo. - Textura: firme, carnosa y ligeramente fibrosa. - Sabor: propio de la especie, similar al repollo, con notas suaves y levemente amargas. - Producto bajo en calorías, alto en fibra, fuente de calcio, hierro, potasio y vitamina A, C y K - Coloración: existen dos variedades principales: ➤ Kale verde: hojas verdes grisáceo con bordes verdes claros, a veces con tonalidades amarillas en hojas nuevas. ➤ Kale rojo/morado: hojas de color morado intenso o verde- violeta.	
2. INGREDIENTES			
2.1. Listado de ingredientes		Hojas de Kale	
2.2. Límites de aditivos		No Contiene	

	KALE GOURMET	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025

Ficha Técnica																																	
3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL																																	
Tabla de información nutricional																																	
Kale gourmet 500 g																																	
<table border="1"> <tr> <td>Porción</td> <td colspan="2">50 g (1 taza)</td> </tr> <tr> <td>Porciones por envase:</td> <td colspan="2">10</td> </tr> <tr> <td></td> <td>100 g</td> <td>Porción</td> </tr> <tr> <td>Energía (kcal)</td> <td>49</td> <td>24,5</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>4,0</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>1,0</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>H. de C. Disp. (g)</td> <td>9,0</td> <td>4,5</td> </tr> <tr> <td>Azúcares Totales (g)</td> <td>2,0</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>38</td> <td>19</td> </tr> </table>	Porción	50 g (1 taza)		Porciones por envase:	10			100 g	Porción	Energía (kcal)	49	24,5	Proteínas (g)	4,0	2,0	Grasa Total (g)	1,0	0,5	H. de C. Disp. (g)	9,0	4,5	Azúcares Totales (g)	2,0	1,0	Sodio (mg)	38	19						
Porción	50 g (1 taza)																																
Porciones por envase:	10																																
	100 g	Porción																															
Energía (kcal)	49	24,5																															
Proteínas (g)	4,0	2,0																															
Grasa Total (g)	1,0	0,5																															
H. de C. Disp. (g)	9,0	4,5																															
Azúcares Totales (g)	2,0	1,0																															
Sodio (mg)	38	19																															
Fuente Información Nutricional		Fuente: United States Department of Agriculture. * En base a formato de 1 Kg.																															
4. Requisitos microbiológicos según Reglamento Sanitario de los Alimentos. DTO. N° 977/96 Art.173 párrafo 14.1																																	
<table border="1"> <tr> <td colspan="5">4.1. Verduras Frescas</td> </tr> <tr> <th>Parámetro</th> <th>N° de muestras</th> <th>N° de muestras toleradas en rango m y M</th> <th colspan="2">Rango (límites por gramo)</th> </tr> <tr> <td></td> <td>n</td> <td>c</td> <td>m</td> <td>M</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Listeria</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </table>				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
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																																	
<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"																																	

	KALE GOURMET	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	Criterio de aceptación	Criterio de rechazo	Tolerancia
Apariencia	Hojas anchas, firmes y crujientes, con bordes rizados y aspecto fresco.	Hojas marchitas, flácidas, magulladas, con pudrición, daño por insectos u oxidación.	0%
Aroma	Propio de la especie, fresco y vegetal.	Olor extraño, fermentativo o desagradable.	0%
Sabor	Propio de la especie; similar al repollo, fresco y suave.	Sabor extraño, amargo excesivo o indicativo de deterioro	0%
Color	Verde grisáceo con bordes verde claro (variedad verde) o morado intenso/verde-violeta (variedad roja/morada). Tonalidades uniformes y propias de hojas nuevas.	Decoloración, manchas oscuras, clorosis avanzada, o presencia de óxido.	0%

7.1 TABLA DE DAÑOS Y DEFECTOS

Tipo de defecto	Condición/ Calidad	Tolerancia permitida
Condición		
Pudrición	Condición	0%
Daño por insecto	Condición	0%
Oxidación	Condición	0%
Deshidratación	Condición	0%
Olor y sabor extraños	Condición	0%
Presencia de insectos o materia extraña	Condición	0%
Calidad		
Fuera de peso	Calidad	2%
Daño mecánico (cortes- magulladuras)	Calidad	2%

7.2 Estacionalidad: Disponibilidad del producto durante todo el año.

	KALE GOURMET	Código	FT							
		Versión	3							
		Año	2025							
Ficha Técnica										
7.3 Uso previsto: Vegetal pre – elaborado (sanitizado). Listo para consumo Apto para todo consumidor; puede ser consumido crudo o cocido indistintamente. No contiene alérgenos.										
8. EMPAQUE										
8.1. Tipo de envase primario	Pote (500 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 3/4 Rentapack	Seis (6) unidades									
8.4. Presentación	500 g									
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Camión refrigerado de 0 °C a 5									
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									
10.2 Rotulación:	<table border="1"> <tr><td>Nombre Producto</td></tr> <tr><td>Fecha envasado</td></tr> <tr><td>Vida útil</td></tr> <tr><td>Manejo</td></tr> <tr><td>Producido y Envasado</td></tr> <tr><td>Resolución Sanitaria</td></tr> <tr><td>Dirección</td></tr> </table>			Nombre Producto	Fecha envasado	Vida útil	Manejo	Producido y Envasado	Resolución Sanitaria	Dirección
Nombre Producto										
Fecha envasado										
Vida útil										
Manejo										
Producido y Envasado										
Resolución Sanitaria										
Dirección										

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

	KALE GOURMET	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025
Ficha Técnica			