

	MIX ITALIANO	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	Mix Italiano (Pote 150 g - Bolsa 1 kg / 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	katjaroth@oasisdelampa.cl
Fono	+56 9 9609 6161
Responsable de Calidad	Aseguramiento de Calidad
Email	calidad@oasisdelampa.cl

	MIX ITALIANO	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025
Ficha Técnica			
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO			
1.1. Descripción del alimento	Nombre comercial: Mix italiano Nombre científico: Lactuca sativa L. y otras especies de hojas finas comestibles. Familia botánica: Asteraceae, Brassicaceae y otras según componentes. Características Generales: • Mezcla de hojas tiernas y seleccionadas de distintas especies: Salanova verde y roja, Crispy verde y roja, Radicchio, Rúcula, Berro, Canónigos, Mizuna y Mostaza dentada. • Se caracteriza por su diversidad de colores, formas y texturas, que aportan atractivo visual y valor nutricional. • Presenta hojas frescas, limpias, firmes y sin daños, de tamaño pequeño a mediano (5–12 cm). • Textura: suave y crujiente. • Sabor: varía entre suave, ligeramente amargo y picante, según la proporción de las hojas. • Aroma: fresco, vegetal y propio de las especies que lo componen.		
2. INGREDIENTES			
2.1. Listado de ingredientes	Hojas de robles, radicchio, berro, rúcula, canónigos, mizuna, mostaza dentada.		
2.2. Límites de aditivos	No Contiene		

	MIX ITALIANO	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025
Ficha Técnica			

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

7. Características sensoriales

Atributo	Criterios de aceptación	Criterios de rechazo	Tolerancia %
Apariencia	Hojas tiernas, finas, rizadas y frescas, con forma frondosa y compacta	Hojas marchitas, magulladas, con pudrición, daño por insectos u oxidación	0%
Aroma	Propio de la especie, fresco y vegetal	Olor extraño, fermentado o desagradable	0%
Sabor	Propio de la especie, fresco. Ligeramente dulce-amargo	Sabor extraño, amargo excesivo o indicativo de deterioro	0%
Color	De verde claro en la base a verde intenso en el extremo superior, con tonalidad uniforme	Decoloración, manchas oscuras, clorosis avanzada, oxidación o presencia de necrosis	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 (variaciones mínimas entre hojas y especies)	5%

7.2 Estacionalidad: Basado en la disponibilidad de la totalidad de las hojas que componen el Mix, principalmente sujeto a estacionalidad de la variedad de Radicchio durante los meses de noviembre a mayo.

7.3 Uso previsto: Vegetal pre-elaborado (sanitizado). Listo para consumo. Apto para todo consumidor. No contiene alérgenos.

	MIX ITALIANO	Código	FT										
		Versión	3										
		Año	2025										
Ficha Técnica													
8. EMPAQUE													
8.1. Tipo de envase primario		Pote (150 g). Formato Flowpack Base: PET Film: BOPP con antifog Etiqueta: Etiqueta autoadhesiva Bolsa (500 g- 1 Kg): Bolsa polietileno											
8.2. Tipo de envase secundario		Caja Plástica Rentapack											
8.3. Unidades por caja 3/4 Rentapack		10 unidades por caja											
8.4. Presentación		Pote 150 g - Bolsa 1 Kg – 500 g											
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)											
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>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													
<table border="1"> <tr><td>12% Hojas de Salanova roja</td></tr> <tr><td>12% Hojas de Salanova verde</td></tr> <tr><td>12% Hojas de Crispy verde</td></tr> <tr><td>12% Hojas de Crispy roja</td></tr> <tr><td>12% Hojas Radicchio</td></tr> <tr><td>8% Hojas de Rúcula</td></tr> <tr><td>8% Brotes de Berro</td></tr> <tr><td>8% Brotes de Canónigos</td></tr> <tr><td>8% Brotes de Mizuna</td></tr> <tr><td>8% Brotes de Mostaza dentada</td></tr> </table>				12% Hojas de Salanova roja	12% Hojas de Salanova verde	12% Hojas de Crispy verde	12% Hojas de Crispy roja	12% Hojas Radicchio	8% Hojas de Rúcula	8% Brotes de Berro	8% Brotes de Canónigos	8% Brotes de Mizuna	8% Brotes de Mostaza dentada
12% Hojas de Salanova roja													
12% Hojas de Salanova verde													
12% Hojas de Crispy verde													
12% Hojas de Crispy roja													
12% Hojas Radicchio													
8% Hojas de Rúcula													
8% Brotes de Berro													
8% Brotes de Canónigos													
8% Brotes de Mizuna													
8% Brotes de Mostaza dentada													

	MIX ITALIANO	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
junio 2025	Aseg. Calidad	Se modifica los ingredientes
septiembre	Aseg. Calidad	Se actualiza tabla de defectos y tolerancias

Preparado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de calidad	Gerencia comercial