

	RADICCHIO	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	Radicchio
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 96096161
Responsable de Calidad	Aseguramiento de Calidad
Email	calidad@oasisdelampa.cl

	RADICCHIO	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025
Ficha Técnica			

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
1.1. Descripción del alimento	El Radicchio es una hortaliza de hoja, variedad de la achicoria, pariente de las lechugas, endibias y escarolas. Se caracteriza por las diversas tonalidades destacándose la coloración morada intensa y nervaduras blancas.
2. INGREDIENTES	
2.1. Listado de ingredientes	Variedades de Radicchio
2.2. Límites de aditivos	No Contiene

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL															
Tabla de información nutricional															
	<table> <tr> <th></th><th>100 g</th></tr> <tr> <td>Energía (kcal)</td><td>23</td></tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td><td>1,43</td></tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td><td>0,25</td></tr> <tr> <td>H. de C. Disp. (g)</td><td>4,48</td></tr> <tr> <td>Azúcares Totales (g)</td><td>0,60</td></tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td><td>22</td></tr> </table>		100 g	Energía (kcal)	23	Proteínas (g)	1,43	Grasa Total (g)	0,25	H. de C. Disp. (g)	4,48	Azúcares Totales (g)	0,60	Sodio (mg)	22
	100 g														
Energía (kcal)	23														
Proteínas (g)	1,43														
Grasa Total (g)	0,25														
H. de C. Disp. (g)	4,48														
Azúcares Totales (g)	0,60														
Sodio (mg)	22														
Fuente Información Nutricional	Fuente: United States Department of Agriculture.														

	RADICCHIO	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)	
			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

	RADICCHIO	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025
Ficha Técnica			

7. Características sensoriales

Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)
Apariencia: Hortaliza de hoja de forma variable (esférica, oblonga o alargada) según el tipo. Peso de la unidad depende de la variedad y oscila entre los 150 a 200 gramos.	Pudrición, daño por insectos, daño en superficie, deshidratación	1%
Aroma: Propia de la especie	Olor y sabores extraños	0
Sabor: Tiene un sabor intenso y amargor característico.	Presencia de insectos o materias extrañas	0
Color: La coloración dependerá de la variedad, el cual va de color morado intenso, verde jaspeado con morado y nervaduras blancas características.		0

7.1 Estacionalidad: Disponibilidad del producto meses de noviembre a mayo.

7.2 Uso previsto: Vegetal que requiere lavado (sin sanitizar). Apto para todo consumidor. No contiene alérgenos.

8. EMPAQUE

8.1. Tipo de envase primario	Film termotráctil reticulado suave Bolphane® BFF (antifog)
8.2. Tipo de envase secundario	Caja Plástica Rentapack
8.3. Unidades por caja 3/4 Rentapack	Seis (6 pack de 2 unidades c/u)
8.4. Presentación	Pack 2 unidades
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Camión refrigerado de 0 °C a 5 °C
9.1. Almacenamiento	Refrigerado de 0 °C a 5 °C
9.2. Almacenamiento una vez abierto	Refrigerado de 0 °C a 5 °C

	RADICCHIO	Código	FT
		Versión	3
		Año	2025
Ficha Técnica			

10. VIDA UTIL DEL PRODUCTO									
10.1. Vida útil:	10 días								
10. 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									

11. 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

Preparado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de calidad	Gerencia comercial