

	SALAD MIX	Código	FT
		Versión	3
		Año	2026
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	Salad Mix (Pote 150 g/ Bolsa 1 Kg/ Bolsa 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
Contacto Comercial	Katja Roth Chaparro
Email	katjaroht@oasisdelampa.cl
Fono	+ 56 9 9609 6161
Responsable de Calidad	Aseguramiento de Calidad
Email	calidad@oasisdelampa.cl

	SALAD MIX	Código	FT
		Versión	3
		Año	2026

Ficha Técnica

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
1.1. Descripción del alimento	Mix de hojas de lechugas
2. INGREDIENTES	
2.1. Listado de ingredientes	lollo bionda, roble verde, crispy roja, crispy verde, salanova roja
2.2. Limites de aditivos	No contiene

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla de información nutricional

Porción:	50 g (1 taza)	
Porciones por envase:	3	
	100 g	Porción
Energía (Kcal)	18	9
Proteínas (g)	1,85	0,93
Grasa Total (g)	0,3	0,15
H. de C. Disp. (g)	1,55	0,78
Azúcares Totales (g)	0,94	0,47
Sodio (mg)	42	21

Fuente Información Nutricional

Bibliografía;
United States Department of Agriculture.

	SALAD MIX	Código	FT
		Versión	3
		Año	2026

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)	
	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"

6. Requisitos metales pesados Cumplimiento art 160 RSA.

METALES PESADOS	
Párametros	Límite máx. (mg/kg de producto final)
Cobre	10
Plomo	2
Zinc	100

	SALAD MIX	Código	FT
		Versión	3
		Año	2026
Ficha Técnica			

7. Características sensoriales

Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)
Apariencia: Hojas anchas, grandes y rizadas y lisas. Textura suave y consistente.	Pudrición, daño por insectos, oxidación.	0
Aroma: Propio de la especie.	Olor y sabor extraño.	0
Color: Verde claro a verde intenso; rojo a rojo intenso	Presencia de insecto o materia extrañas	0
Sabor: Suave y con un leve amargor propio de las variedades de Lollo.y Roble	Fuera del peso	0

7.1 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 – 500 g): Bolsa polietileno
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 /Bolsa 500 g
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Camión refrigerado de 0 °C a 5 °C
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

	SALAD MIX	Código	FT
		Versión	3
		Año	2026
Ficha Técnica			

10. VIDA UTIL DEL PRODUCTO									
10.1. Vida útil:	10 días (formato 150 g) - 7 días (formato bolsa)								
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
junio 2025	Aseg. Calidad	Se modifican ingredientes
Marzo 2026	Aseg. Calidad	Se modifican ingredientes

Preparado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de calidad	Gerencia comercial