

|                                                                                                                                                                   |                        |         |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------|------|
|   | <b>TOMATE COCKTAIL</b> | Código  | FT   |
|                                                                                                                                                                   |                        | Versión | 3    |
|                                                                                                                                                                   |                        | Año     | 2025 |
|                                                                                                                                                                   | <b>Ficha Técnica</b>   |         |      |

| ANTECEDENTES GENERALES          |                                                                                                                        |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nombre del Proveedor            | Sociedad Agrícola Oasis de Lampa Limitada                                                                              |
| Dirección                       | Parcela 2-B Lote B Nuevo Porvenir -Comuna de Lampa-<br>Región Metropolitana - Santiago Chile                           |
| Nombre del Procesador           | Sociedad Agrícola Oasis de Lampa Limitada                                                                              |
| Dirección                       | Parcela 2-B Lote B Nuevo Porvenir -Comuna de Lampa-<br>Región Metropolitana - Santiago Chile                           |
| Razón Social                    | Sociedad Agrícola Oasis de Lampa Ltda                                                                                  |
| RUT                             | 76.466.000-5                                                                                                           |
| Nombre del producto             | <b>Tomate cocktail: Pote: 250 g –<br/>500 g – granel caja 8 kg</b>                                                     |
| Resolución Sanitaria            | Predio N° 067967 del 5/11/2011<br>Procesadora y Envasadora de Hortalizas en estado<br>fresco N° 072420 del 16/06/2009. |
| Procedencia                     | Parcela 2-B Lote B Nuevo Porvenir - Comuna de Lampa-<br>Región Metropolitana - Santiago Chile                          |
| Origen                          | <b>Chile</b>                                                                                                           |
| 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                                                                                                |

|                                                                                   |                        |                                                                                                                                                                                                         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|  | <b>TOMATE COCKTAIL</b> | Código                                                                                                                                                                                                  | FT   |
|                                                                                   |                        | Versión                                                                                                                                                                                                 | 3    |
|                                                                                   |                        | Año                                                                                                                                                                                                     | 2025 |
| <b>Ficha Técnica</b>                                                              |                        |                                                                                                                                                                                                         |      |
| <b>1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>                                                |                        |                                                                                                                                                                                                         |      |
| <b>1.1. Descripción del alimento</b>                                              |                        | Tomate de cocktail, también conocido como Tomate Cherry o Tomate Cereza, pertenece a la misma especie que el tomate tradicional. Sus grandes diferencias son su apariencia tierna y su sabor más dulce. |      |
| <b>2. INGREDIENTES</b>                                                            |                        |                                                                                                                                                                                                         |      |
| <b>2.1. Listado de ingredientes</b>                                               |                        | Tomate Cherry rojo                                                                                                                                                                                      |      |
| <b>2.2. Límites de aditivos</b>                                                   |                        | No Contiene                                                                                                                                                                                             |      |

|                                                 |                                                  |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>               |                                                  |
| <b>Tabla de información nutricional: 100 gr</b> |                                                  |
|                                                 |                                                  |
| <b>Energía (kcal)</b>                           | 17,88                                            |
| <b>Proteínas (g)</b>                            | 0,88                                             |
| <b>Grasa Total (g)</b>                          | 0,2                                              |
| <b>H. de C. Disp. (g)</b>                       | 3,92                                             |
| <b>Azúcares Totales (g)</b>                     | 2,63                                             |
| <b>Sodio (mg)</b>                               | 5                                                |
|                                                 |                                                  |
| <b>Fuente Información Nutricional</b>           | Fuente: United States Department of Agriculture. |
|                                                 |                                                  |

|                                                                                   |                        |         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------|------|
|  | <b>TOMATE COCKTAIL</b> | Código  | FT   |
|                                                                                   |                        | Versión | 3    |
|                                                                                   |                        | Año     | 2025 |
| <b>Ficha Técnica</b>                                                              |                        |         |      |

**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                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>TOLERANCIAS RESIDUALES</b> 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                                   |

|                                                                                   |                        |         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------|------|
|  | <b>TOMATE COCKTAIL</b> | Código  | FT   |
|                                                                                   |                        | Versión | 3    |
|                                                                                   |                        | Año     | 2025 |
| <b>Ficha Técnica</b>                                                              |                        |         |      |

| 7. Características sensoriales                                                                                                                                                        |  |                                                                                                                                                               |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Criterios de Aceptación                                                                                                                                                               |  | Criterios de Rechazo                                                                                                                                          | Tolerancia (%) |
| <b>Apariencia:</b> Superficie lisa, libre de cicatrices y daño mecánico o magulladuras.<br>Firme al tacto. No debe estar suave ni se debe deformar fácilmente debido a sobre madurez. |  | Pudrición, daño por insectos, oxidación, deshidratación.                                                                                                      | 0              |
| <b>Aroma:</b> Propio de la especie                                                                                                                                                    |  | Olor y sabor extraños                                                                                                                                         | 0              |
| <b>Sabor:</b> Propio de la especie                                                                                                                                                    |  | Presencia de insectos o materias extrañas                                                                                                                     | 0              |
| <b>Color:</b> Color uniforme (anaranjado-rojo a rojo intenso; amarillo claro).                                                                                                        |  | Fuera del peso                                                                                                                                                | 0              |
| <b>Dimensiones:</b> 1.5 cm – 3.0 cm de diámetro ecuatorial.                                                                                                                           |  |                                                                                                                                                               |                |
| <b>7.1 Estacionalidad:</b> Disponibilidad del producto durante todo el año.                                                                                                           |  |                                                                                                                                                               |                |
| <b>7.2 Uso previsto:</b> Vegetal pre – elaborado fresco; requiere lavado.<br>Apto para todo consumidor. No contiene alérgenos.                                                        |  |                                                                                                                                                               |                |
| 8. EMPAQUE                                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                                                               |                |
| <b>8.1. Tipo de envase primario</b>                                                                                                                                                   |  | <b>Pote: 250 g – 500 g</b> Envase PET film BOPP<br>Etiqueta autoadhesiva<br><br><b>Granel: cajas Ifko</b><br><b>1 kg: bolsas de polipropileno 30 micrones</b> |                |
| <b>8.2. Tipo de envase secundario</b>                                                                                                                                                 |  | Caja Plástica Ifko                                                                                                                                            |                |
| <b>8.3. Unidades por caja 3/4 Ifko</b>                                                                                                                                                |  | ****                                                                                                                                                          |                |
| <b>8.4. Presentación</b>                                                                                                                                                              |  | Bolsa convencional                                                                                                                                            |                |
| <b>9. CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>                                                                                                                                                   |  | Camión refrigerado de 0 °C a 5 °C                                                                                                                             |                |
| <b>9.1. Almacenamiento en cámara de frío</b>                                                                                                                                          |  | Mantener en lugar fresco y seco                                                                                                                               |                |
| <b>9.2. Almacenamiento una vez abierto</b>                                                                                                                                            |  | Mantener en lugar fresco y seco                                                                                                                               |                |

|                                                                                   |                        |         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------|------|
|  | <b>TOMATE COCKTAIL</b> | Código  | FT   |
|                                                                                   |                        | Versión | 3    |
|                                                                                   |                        | Año     | 2025 |
| <b>Ficha Técnica</b>                                                              |                        |         |      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |        |                      |           |                      |        |                   |                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|----------------------|-----------|----------------------|--------|-------------------|-------------------|
| <b>10. VIDA UTIL DEL PRODUCTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                 |        |                      |           |                      |        |                   |                   |
| <b>10.1. Vida útil Temporada verano cosecha zona central: 10 días</b><br><b>Vida útil temporada invierno cosecha zona norte Arica: 7 días</b>                                                                                                                                                                                                          |                 |        |                      |           |                      |        |                   |                   |
| <b>10. 2 Rotulación:</b> <table border="1" data-bbox="630 604 987 865"> <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 |
| enero 2025                | Aseg. Calidad          | Se modifica vida útil según zona                                   |

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Preparado por:           | Aprobado por:      |
| Aseguramiento de calidad | Gerencia comercial |