

	HOJAS DE ALBAHACA	Código	FT
		Versión	2
		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	Albahaca (Pote 150 g/ 30 g / Bolsa 1 Kg)
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

	HOJAS DE ALBAHACA	Código	FT
		Versión	2
		Año	2025
Ficha Técnica			
1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		Ocimum basilicum	
1.1. Descripción del alimento		La Albahaca es una planta herbácea anual, cuyo tallo alcanza una altura de poco más de medio metro. Las hojas anchas, con formas diferentes según la especie, poseen color verde, con un tono mucho más vivo en la parte superior. Su follaje es muy aromático. Sus pequeñas flores, que salen agrupadas, de color blanco o lavanda, harán su aparición en verano. Largo 30 a 40 cm	
2. INGREDIENTES			
2.1. Listado de ingredientes		Albahaca	
2.2. Límites de aditivos		No contiene	

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tabla de información nutricional		
Porción	10 g (10 hojas)	
Porciones por envase 150 g	15	
	100 g	Porción
Energía (Kcal)	22	3
Carbohidratos (g)	2.65	0,5
Azúcares (g)	0.30	0,03
Fibra dietaria (g)	1.6	0,25
Grasa total (g)	0.64	0.1
Proteína (g)	3.15	0,3
Fuente Información Nutricional		
Fuente: FAO/USDA		

	HOJAS DE ALBAHACA	Código	FT																														
		Versión	2																														
		Año	2025																														
Ficha Técnica																																	
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: Cumpliendo con Límite Máximo de Residuos (LMR) de plaguicidas establecidos por el MINSAL, Codex alimentarius																																	
<table border="1"> <tr> <td> Requisitos Químicos 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"																																	
6. Requisitos metales pesados: Cumple con art 160 RSA y Limites de plomo y cadmio según Codex Alimentarius Stan 193-1995 (última revisión 2024)																																	
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">METALES PESADOS</th> </tr> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Límite máx. (mg/kg de producto final)</th> </tr> <tr> <td>Cobre</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Cadmio</td> <td>0,2</td> </tr> </table>				METALES PESADOS		Parámetros	Límite máx. (mg/kg de producto final)	Cobre	10	Plomo	0,2	Zinc	100	Cadmio	0,2																		
METALES PESADOS																																	
Parámetros	Límite máx. (mg/kg de producto final)																																
Cobre	10																																
Plomo	0,2																																
Zinc	100																																
Cadmio	0,2																																

	HOJAS DE ALBAHACA	Código	FT
		Versión	2
		Año	2025
Ficha Técnica			

7. Características sensoriales

Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)
Apariencia: Hojas frescas, sanas, compactas, firmes, de piel suave y delgada. En cambios de temporada es posible que presente floración.	Pudrición, daño por insectos, oxidación, deshidratación.	2%
Aroma: Propio de la especie	Olor y sabor extraños	0
Sabor: Propio de la especie	Presencia de insectos o materias extrañas	0
Color: Hojas de color verde claro, casi rubio. Su color se va intensificando hacia su parte superior para terminar en un verde más intenso. Tallo verde oscuro opaco.	Fuera del peso	0

7.1 Estacionalidad: Disponibilidad del producto durante todo el año.

7.2 Uso previsto: Producto no apto para cocción directa sin lavado previo
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): Bolsa polietileno
8.2. Tipo de envase secundario	Caja Plástica Rentapack
8.3. Unidades por caja 3/4 Rentapack	*****
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE:	2-8°C
9.1. Almacenamiento en cámara de frío	2-5°C
9.2. Almacenamiento una vez abierto	Producto altamente perecible- evitar exposición a luz solar directa.

	HOJAS DE ALBAHACA	Código	FT
		Versión	2
		Año	2025
Ficha Técnica			

10. VIDA UTIL DEL PRODUCTO

10.1. Vida útil: 10 días (formato 30 g/ 150 g) - 7 días (formato bolsa)

10. 2 Rotulación:

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 actualizan especificaciones nutricionales, límites microbiológicos y químicos, condiciones de almacenamiento y uso previsto

Preparado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de calidad	Gerencia comercial