OASIS de Lampa	**CIBOULETTE**	Código	FT
		Versión	2
		Año	2024
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	**Ciboulette (Bolsa 250 g)**
Resolución Sanitaria	Predio Nº 067967 del 5/11/2011 Procesadora y Envasadora de Hortalizas en estado fresco Nº 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

OASIS de Lampa	**CIBOULETTE**	Código	FT
		Versión	2
		Año	2024

Ficha Técnica

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
1.1. Descripción del alimento	El ciboulette crece en mata, posee hojas cilíndricas y huecas semejantes a la de cebolla, que alcanzan una altura de 23 cm, aproximadamente. Los tallos son firmes, rectos, lisos, y al igual que las hojas, de un color verde oscuro y brillante.
2. INGREDIENTES	
2.1. Listado de ingredientes	**Ciboulette**
2.2. Límites de aditivos	No Contiene

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla de información nutricional

	100 g	**200 g**	**250 g**
Energía (Kcal)	30	60	75,0
Proteínas (g)	3,27	6,54	8,2
Grasa Total (g)	0,73	1,46	1,8
H de C Disp. (g)	4,35	8,7	10,9

Fuente Información Nutricional	Agricultural Research Service United States Department of Agriculture

4. Requisitos microbiológicos según Reglamento Sanitario de los Alimentos. DTO. Nº 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

OASIS de Lampa	**CIBOULETTE**	Código	FT
		Versión	2
		Año	2024
Ficha Técnica			

7. Características sensoriales

Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)
Apariencia: Su follaje es perenne, hojas cilíndricas, estrechas, huecas, erguidas y puntiagudas	Pudrición, daño por insectos, oxidación, deshidratación.	0
	Olor y sabor extraños	0
Aroma: Suave, similar al de la cebolla.	Presencia de insectos o materias extrañas	0
Sabor: Propio de la especie		
Color: Verde oscuro brillante	Fuera del peso	0

7.1 Estacionalidad: Disponibilidad del producto durante todo el año.

7.2 Uso previsto: Vegetal pre – elaborado fresco; requiere lavado.
Apto para todo consumidor. No contiene alérgenos.
Puede ser consumido crudo o cocido indistintamente.

8. EMPAQUE

8.1. Tipo de envase primario	Bolsa Polietileno
8.2. Tipo de envase secundario	Caja Plástica Rentapack
8.3. Unidades por caja 3/4 Rentapack	****
8.4. Presentación	250 g
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE	**Camión refrigerado de 0 ºC a 5 ºC**
9.1. Almacenamiento en cámara de frío	**Refrigerado de 0 ºC a 2 ºC, Humedad relativa 90 a 95%**
9.2. Almacenamiento una vez abierto	**Refrigerado de 0 ºC a 2 ºC**

10. VIDA UTIL DEL PRODUCTO	
10.1. Vida útil:	**7 días**
10.2 Rotulación:	

Nombre Producto
Manejo
Producido y Envasado
Dirección
Resolución Sanitaria
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