OASIS de Lampa	**CILANTRO**	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	**Cilantro (Bolsa de 250 g – 1 Kg)**
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	**CILANTRO**	Código	FT
		Versión	2
		Año	2024

Ficha Técnica

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
1.1. Descripción del alimento	El cilantro es una hierba aromática anual, pequeña, entre 30 y 70 cm de altura. El tallo es delgado y erecto. Las hojas son verde intenso y con forma de abanico a medida que ascienden se van tornando plumosas. Las flores en umbelas pueden ser blancas o rosadas. El fruto es una cápsula pequeña, de color anaranjado pálido y azucarado. Las semillas son color café y despiden un aroma desagradable cuando están frescas.
2. INGREDIENTES	
2.1. Listado de ingredientes	**Cilantro**
2.2. Límites de aditivos	No Contiene

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla de información nutricional

	100 g	**1 Kg**
Energía (Kcal)	23	230
Proteínas (g)	2,13	21,3
Grasa Total (g)	0,52	5,2
H. de C. Disp. (g)	3,67	36,7
Azúcares Totales (g)	0,87	8,7
Sodio (mg)	46	460

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	**CILANTRO**	Código	FT
		Versión	2
		Año	2024

Ficha Técnica

7. Características sensoriales

Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo	Tolerancia (%)
Apariencia: Tallos erectos y delgados. Las hojas de un verde vivo tienen forma de abanico	Pudrición, daño por insectos, oxidación, deshidratación.	0
Aroma: Propio de la especie	Olor y sabor extraños	0
Sabor: Posee un sabor fuerte, y algo dulce.	Presencia de insectos o materias extrañas	0
Color: Verde vivo	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	Bolsa Polipropileno 30 micrones
8.2. Tipo de envase secundario	Caja Plástica Rentapack
8.3. Unidades por caja 3/4 Rentapack	*****
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE	**Camión refrigerado de 0 ºC a 5 ºC**
9.1. Almacenamiento en cámara de frío	**Refrigerado de 0 ºC a 5 ºC**
9.2. Almacenamiento una vez abierto	**Refrigerado de 0 ºC a 5 ºC**

	CILANTRO	Código	FT
		Versión	2
		Año	2024
Ficha Técnica			

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
agosto 2024	Aseg. Calidad	Se incluyen requisitos microbiológicos, químicos y metales pesados

Preparado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de calidad	Gerencia comercial