	MIX ASIÁTICO	Código	FT
		Versión	1
		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	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	**Mix asiático (Pote 150 g /Bolsa 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
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
1.1. Descripción del alimento	• Mezcla fresca de hojas tiernas seleccionadas, lavadas, desinfectadas y listas para consumo, inspirada en sabores y texturas de la cocina oriental. Presenta una combinación equilibrada de hojas suaves, crocantes y ligeramente picantes, ideales para ensaladas frescas o platos fríos.
2. INGREDIENTES	
2.1. Listado de ingredientes	Mostaza japonesa (Mizuna o Red Mustard), Mizuna verde, Tat soi, Lechuga romana baby, Pak choi baby, Kale baby verde.

OASIS de Lampa	**MIX ASIÁTICO**	Código	FT
		Versión	1
		Año	2025
Ficha Técnica			

Ingrediente	% Aprox.	Descripción
Mostaza japonesa (Mizuna o Red Mustard)	25%	Hoja alargada, sabor suave y levemente picante.
Mizuna verde	20%	Textura ligera, crocante y de sabor delicado.
Tat soi	15%	Hoja redondeada, verde oscuro, sabor dulce y suave.
Lechuga romana baby	15%	Aporta volumen y crocancia.
Pak choi baby	10%	Sabor característico y textura firme.
Kale baby verde y roja	15%	Intensifica el color y valor nutricional.

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Tabla de información nutricional

Porción:	50 g. (1 taza)	
Porciones por envase:	3	
	100 g	**Porción**
Energía (Kcal)	20	10
Proteínas (g)	2,1	1,0
Grasa Total (g)	0,2	0,1
H. de C. Disp. (g)	3,5	1,7
Azúcares Totales (g)	1,0	0,5
Sodio (mg)	<10	<5

Fuente Información Nutricional **Bibliografía**

OASIS de Lampa	**MIX ASIÁTICO**	Código	FT
		Versión	1
		Año	2025

Ficha Técnica

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

7. Características Sensoriales

OASIS de Lampa	**MIX ASIÁTICO**	Código	FT
		Versión	1
		Año	2025

Ficha Técnica

Atributo	Criterios de aceptación	Criterios de rechazo	Tolerancia (%)
Apariencia	Mezcla de hojas frescas y firmes de distintos tamaños y formas (alargadas, redondeadas, rizadas). Colores verdes intensos y morados característicos	Hojas marchitas, flácidas, con zonas acuosas, pudrición o daño por insectos.	0%
Aroma	Aroma fresco, vegetal, con notas especiadas o ligeramente picantes propias de las brassicas orientales.	Olor extraño, fermentativo, rancio o indicativo de descomposición.	0%
Sabor	Sabor fresco, equilibrado, con notas herbales, dulces y levemente picantes o amargas según la especie.	Sabor agrio, amargo intenso, rancio o indicativo de deterioro.	0%
Color	Predominancia de tonos verdes intensos, verde oscuro y matices púrpuras o rojizos. Color uniforme y brillante.	Decoloración, manchas necróticas, amarillamiento o ennegrecimiento.	0%
Textura	Hojas crocantes, tiernas y consistentes, sin pérdida de turgencia.	Textura blanda, viscosa, deshidratada o con señales de descomposición.	0%

7.1 TABLA DE Daños Y DEFECTOS

Tipo de defecto	Tolerancia permitida
Condición	0%
Pudrición	0%
Daño por insectos	0%
Oxidación	0%
Marchitez o deshidratación avanzada	0%
Olor y sabor extraño	0%
Presencia de insectos o materias extrañas	0%
Calidad	
Fuera de peso	2%
Daño mecánico (magulladuras, roturas de hojas)	2%
Defectos leves de forma o color (ligeras deformaciones, cambios menores de tonalidad)	5%

OASIS de Lampa	**MIX ASIÁTICO**	Código	FT
		Versión	1
		Año	2025

Ficha Técnica

7.2 Estacionalidad: Disponibilidad del producto, durante todo el año.

7.3 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: Etiqueta autoadhesiva **Bolsa (1 Kg):** Bolsa polietileno
8.2. Tipo de envase secundario	Caja Plástica Rentapack
8.3. Unidades por caja ¾ Rentapack	****
6.4 Presentación	Pote 150 g /Bolsa 1 Kg
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**

10. VIDA UTIL DEL PRODUCTO	
10.1. Vida útil:	**10 días (formato 150 g) - 7 días (formato bolsa 1 kg)**
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)
Noviembre 2025	Aseg. Calidad	Se elabora ficha técnica

Preparado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de calidad	Gerencia comercial