

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA161	Versión: 01	29.07.2019

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo:

Producto: Alfajores

Registro del producto alimenticio N° (todos para los cuales solicita Sello):

Registro de establecimiento/s N°:

Marca/s para las cuales solicita el Sello:

Código del protocolo de referencia: SAA060

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA161	Versión: 01	29.07.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Alcance: Alfajor con cobertura de chocolate y alfajor de almidón de maíz.			
PROCESO			
Recepción de materia prima			
Cuenta con listado de proveedores y se controlan las características de cada materia prima, de acuerdo a las especificaciones técnicas.			Verificar registros de proveedores y especificaciones de materia prima.
-Cobertura: Chocolate blanco/negro			
-Relleno, se especifican los siguientes parámetros: <ul style="list-style-type: none"> • Porcentaje de Humedad • Porcentaje de Grasa • Grados Brix 			
-Tapas: Se conservan en lugar fresco y seco para			

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA161	Versión: 01	29.07.2019

asegurar sus características hasta el fin de su vida útil.			
Elaboración			
Se incorporan a la línea las galletas, galletitas o masas horneadas y se realiza la dosificación del relleno.			
En caso de aplicar: Bañado con chocolate, temperatura de 38°C a 45°C.			Verificar registros de temperatura. Asentar fecha.
En caso de aplicar: Dosificación de coco rallado, de origen natural.			
Enfriamiento: Ingresar al túnel de enfriado.			
Envasado			
El envase primario es flowpack metalizado.			Si utiliza otro tipo de envases, indicar el mismo.
Utiliza un sistema de sellado para proteger de la adulteración a través de la evidencia de apertura (tamper-evidence) accidental o indebida.			

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA161	Versión: 01	29.07.2019

Recomendación: Utilización de barrido con nitrógeno.			Indicar si utilizan este sistema.
Almacenamiento			
Lugar fresco, seco, cerrado y libre de contaminantes. -Temperatura: 10°C a 20°C - H.R: 65%			Verificar registros.
La empresa verifica que el transportista cumpla con las condiciones de higiene del vehículo, se encuentre habilitado y se utilice solo para transporte de alimentos.			
Sistema de aseguramiento de calidad			
a. Cuenta con un cronograma de saneamiento y mantienen registros completos y actualizados			Verificar registro/s y asentar fecha.
b. Cuenta con registros de acciones correctivas relacionadas con POES aplicados en la planta.			Verificar registro/s y asentar fecha.
c. Realiza Manejo integral de Plagas			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA161	Versión: 01	29.07.2019

d. Indumentaria y condiciones generales adecuadas del personal.			
e. Realiza mantenimiento preventivo de equipos.			Verificar registro/s y asentar fecha.
f. Calibración de patrones e instrumentos de medición.			Verificar registro/s y asentar fecha.
g. Realiza capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura al personal			Verificar registro/s y asentar fecha.
h. Utilizan agua potable para la producción y el personal			Verificar análisis físicoquímico y microbiológico de agua, asentar fechas
i. Cuentan con sistema de codificación de insumos y productos que permite conocer la trazabilidad de cada lote producido. Este sistema permite diferenciar los lotes con Sello "Alimentos Argentinos".			Realizar un ejercicio, indicar producto, lote y fecha de vto.

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA161	Versión: 01	29.07.2019

Aplica a partir de 30/07/2020 Sistema HACCP			
a. Realiza un análisis de peligro para cada paso (principio 1). Debe estar disponible un análisis de peligro, para todos los peligros que pueden razonablemente esperarse.			Verificar e indicar ejemplo/s.
b. Se determinan puntos de control y puntos críticos de control (principio 2).			Verificar e indicar PC y PCC.
c. Establece límites críticos para cada PCC (principio 3).			Verificar e indicar límites críticos para un PCC.
d. Establece procedimientos documentados de monitoreo para cada PCC (principio 4). Cada registro debe especificar la persona responsable así como la fecha y resultados.			Verificar y adjuntar registro de un PCC.

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA161	Versión: 01	29.07.2019

e. Establece acciones correctivas (principio 5). Las acciones correctivas deben tomar en cuenta la acción a tomar con el producto no conforme.			Verificar e indicar ejemplo/s.
f. Establece procedimientos documentados de verificación y validación para confirmar que el sistema HACCP funciona correctamente y es eficaz (principio 6).			Verificar e indicar ejemplo/s.
g. Establece documentación y registros (principio 7).			Verificar e indicar ejemplo/s.
En caso de contar con un esquema de certificación reconocido por Global Food Safety Initiative (GFSI) certificado, indicar el mismo.			

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA161	Versión: 01	29.07.2019

PRODUCTO TERMINADO				
Propiedades organolépticas: Aspecto, sabor, color característico. Consistencia adecuada del relleno y de las tapas durante toda la vida útil.				
Ausencia de Grasas trans.				
Parámetros microbiológicos				
PARÁMETRO CONTROLADO	ESTANDAR Y METODOLOGÍA			Verificar análisis y asentar fecha. En caso de analizar otros parámetros, de acuerdo al proceso de elaboración, indicar los mismos.
Recuento de hongos y levaduras	<10 U.F.C/g según ISO 7954(1988)			
Investigación de <i>Salmonella spp.</i>	Ausencia en 25 g según ICMSF (1983)			
Recuento de <i>Staphylococcus aureus coag (+)</i>	<10 U.F.C/g según ICMSF (1983)			
Investigación de <i>E. coli</i>	Ausencia en 1 g según ICMSF (1983)			
Recuento de anaerobios sulfitorreductores	<10 U.F.C/g según APHA (1992)			

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA161	Versión: 01	29.07.2019

ENVASE			
El envase primario es flowpack metalizado. Material: Film Bilaminado BOPP (Polipropileno Bi-orientado/Polipropileno Bi-orientado metalizado).			Si utiliza otro tipo de envases, indicar el mismo. Serán considerados y evaluados materiales innovadores aprobados por la autoridad sanitaria competente.
Material de envasado aprobado para estar en contacto con alimentos.			Adjuntar certificado de aptitud/aprobación del material de envasado
El isologotipo del Sello "Alimentos Argentinos" se coloca en el envase primario.			

Nota: Todos los análisis deben realizarse mediante métodos oficiales reconocidos, por laboratorios oficialmente habilitados.

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA161	Versión: 01	29.07.2019

Conclusiones

Indicar cumplimiento del Protocolo: SI NO

Personas entrevistadas de la empresa auditada: _____

Por la empresa auditora

Firma y aclaración

En conformidad por la empresa auditada

Firma y aclaración

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	