


Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA160	Versión: 02	26.08.2019

**Fecha de auditoría:**

**Empresa auditora:**

**Empresa auditada:**

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

**Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo:**

**Producto: Harina de trigo**


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

**Registro de establecimiento/s N° (o equivalente):**

**Marcas para las cuales solicita el Sello:**


**Código del protocolo de referencia: SAA059**

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA160	Versión: 02	26.08.2019


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>Alcance: Harina de trigo 00, 000, 0000 y leudante</b>			
<b>PROCESO</b>			
<b>Recepción de materia prima</b>			
En caso de contar con proveedores, cuenta con listado actualizado: calidad del trigo según estándar de comercialización, lugar de producción, proveedor estable o temporal.			Verificar los puntos en los registros de proveedores.
Al ingreso del trigo se verifican los parámetros: Peso Hectolítrico, Materias Extrañas, Granos Ardidados y/o Dañados por Calor, Total Dañados, Granos Con Carbón, Granos Panza Blanca, Granos Quebrados y/o Chuzos y se clasifica de acuerdo a la Resolución SAGPyA N° 1262/2004 <b>y se establece el grado.</b>			Verificar registro/s y asentar fecha

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA160	Versión: 02	26.08.2019


Para el producto con Sello Alimentos Argentinos sólo utilizan trigos Grado 1 y/o 2 según Resolución SAGPyA N° 1262/2004.			Verificar registro/s y realizar ejercicios de trazabilidad. Indicar lote del ejercicio realizado.
El trigo que llega al molino se analiza y selecciona considerando el contenido de proteína y gluten húmedo a recibo.			
Se controla que el trigo cumpla con los Límites Máximos de Residuos de acuerdo a lo establecido en la Resolución SENASA N° 934/2010.			Verificar análisis de materia prima. Indicar fecha de análisis verificado.
<b>Pre-limpieza</b>			
Cuenta con dispositivos de pre-limpieza en el ingreso a los silos de almacenamiento tales como cribas, canales de aspiración, imanes, entre otros.			
<b>Almacenamiento</b>			
- Humedad del cereal < 14,0 % Si humedad es mayor, se realiza secado: Temperatura del grano < 50-55°C			Verificar registros de humedad y acciones realizadas. Si se realiza secado, verificar registros de temperatura del grano.

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA160	Versión: 02	26.08.2019


<p>- Temperatura del cereal &lt; 20° C (no requiere acción)</p> <p>Quando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura de 20 a 30 °C, se realiza aireación</li> <li>• Temperatura &gt; 30 °C, se realizan acciones correctivas inmediatas, como trasile y/o fumigación, etc.</li> </ul>			Verificar registros de temperatura y acciones realizadas. Asentar fecha.
<b>Limpieza</b>			
-Extracción de impurezas: a través de magnetos, sistemas de separación por tamaño, por forma y por aire.			
-Limpieza de la superficie del grano: a través de equipos de impacto, llamados despuntadoras.			
<b>Mezcla de Trigo</b>			
Se utiliza sistemas de flow balancers y balanzas dosificadoras diferenciales.			
<b>Acondicionamiento</b>			

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA160	Versión: 02	26.08.2019


-Humedad del grano previo a la molienda: 15% a 16,5%			Verificar registros de humedad
-Tiempo de reposo del trigo: 20 a 36 horas. El reposo puede realizarse en una o más operaciones dependiendo de la tecnología utilizada.			Verificar registros de tiempo de reposo. En caso de utilizar una tecnología que requiera otros tiempos de reposo, indicar la misma.
<b>Molienda</b>			
Se realiza filtración de las partículas en suspensión por medio de filtros de mangas y transportes neumáticos con aspiración.			
<b>Adición de aditivos</b>			
Incorporación del núcleo vitamínico-mineral según Ley 25.630. Se utilizan dosificadores automáticos cerrados.			
En el caso de las harinas leudantes, se adicionan los agentes leudantes autorizados según RES. GMC N° 09/07.			

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA160	Versión: 02	26.08.2019


La homogeneidad del producto se controla mediante test cuantitativos o semicuantitativos de algún/os de los componentes de complejo vitamínico o aditivo.			Indicar qué test realizan
Cuentan con equipos disgregadores u otra tecnología que asegura el control de huevos de carcoma viables en el producto final, gorgojos o cualquier otro insecto.			
<b>Envasado</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Envases de 1 kg:</li> </ul> -Las envasadoras operan con una constante vibración. -Cuenta con sistemas que controlan en forma automática el peso de cada envase. -Los envases son pegados o termosellados. -Se forman packs de envases con film termocontraíble.			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentaciones de 25 y 50 kg:</li> </ul> Cuenta con un sistema de dosificación moderno que minimiza las pérdidas por volatilidad y controla el peso de llenado de cada envase.			

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA160	Versión: 02	26.08.2019

Se realiza control de metales en el producto final envasado.			
<b>Almacenamiento</b>			
Se realiza en depósitos cerrados, de producto terminado, que resguardan del calor y las inclemencias climáticas. El ambiente es fresco, sin acumulación de vapor, seco y sin focos de humedad.			
<b>Sistema de aseguramiento de calidad</b>			
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.
d. Indumentaria y condiciones generales adecuadas del personal.			


		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA160	Versión: 02	26.08.2019

e. Realiza mantenimiento preventivo de equipos.			Verificar registro/s y asentar fecha.
f. Calibración de patrones e instrumento 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 8
Firma Auditor	Aclaración	



Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA160	Versión: 02	26.08.2019


<b>Sistema HACCP</b>			
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 9
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA160	Versión: 02	26.08.2019


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 10
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA160	Versión: 02	26.08.2019


<b>PRODUCTO TERMINADO</b>						
Cumple con los siguientes parámetros:						Indicar tipo/s de harina que elabora
<i>Harina tipo</i>	<i>Humedad (g/100 g)</i>	<i>Absorción (g/100 g)</i>	<i>Volumen pan (cm³)</i>			
	<i>Máximo</i>		<i>Mínimo</i>			
0000	15,00	56-62	550			
000	15,00	57-63	520			
00	14,70	58-65	500			
	<i>Harina tipo</i>	<i>Cenizas g/100 g</i>				Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
		<i>Máximo</i>				
	0000	0,492				
	000	0,65				
	00	0,678				
<p><b>Cenizas:</b> Tolerancia de +/- 3%.          Harina tipo 000, tolerancia del 3% en más.  <b>Este parámetro sólo aplica en caso de comercializarse en mercado interno.</b></p>						

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA160	Versión: 02	26.08.2019


Harinas destinadas exclusivamente a pastelería o fideería: sólo cumplimentan las exigencias establecidas en lo que respecta a humedad.				
<u>Harina leudante</u> : cumple parámetros para harina de pastelería.				
El producto responde a las exigencias del cliente en función del proceso de segunda transformación al que se encontrará sometido en cada uso				
<b>Parámetros microbiológicos</b>				
<b>Parámetro</b>	<b>Criterio de aceptación</b>			Verificar análisis y asentar fecha
Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 <sup>5</sup> , M= 10 <sup>6</sup>			
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	n=5, c=2, m=3.10 <sup>3</sup> , M=10 <sup>4</sup>			
Recuento de coliformes (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 <sup>2</sup> , M=10 <sup>3</sup>			
Recuento de presuntos <i>Bacillus cereus</i> (UFC/g)	n=5, c=1, m=10 <sup>3</sup> , M=10 <sup>4</sup>			

		Página 12
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA160	Versión: 02	26.08.2019


<b>Propiedades sensoriales</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Color: blanco a cremoso, libre de coloración por actividad de microorganismos.</li> <li>• Textura: se corresponde con la manera en la que el consumidor espera, por la tradición del producto en el país y en el uso culinario.</li> </ul>			Verificar registro/s y asentar fecha.
Para las harinas 0000, se realiza el ensayo de Pekar, con motivo de visualizar el color y aspecto general de harina.			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>Propiedades reológicas</b>			
<p>-Cuenta con laboratorio en condiciones de correcto funcionamiento.</p> <p>-Realiza ensayos de panificación estandarizados que garantizan el desempeño de la harina.</p> <p>-En caso de utilizar otros recursos para la evaluación de las propiedades reológicas de las harinas presentar los</p>			Verificar registro/s y asentar fecha. Indicar ensayos que realizan.

		Página 13
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA160	Versión: 02	26.08.2019

resultados de análisis			
<b>Contaminantes físicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Materias extrañas (otros cereales, insectos o fragmentos, cuerpos extraños): Ausencia.</li> </ul> Metodología analítica: Observación Microscópica y visual.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinación de insectos o fragmentos de ellos, pelo de roedores: Ausencia.</li> </ul> Metodología: Filth test o equivalente.			
<b>Contaminantes químicos</b>			
Se controla que el producto cumpla con los Límites Máximos de Residuos de acuerdo a lo establecido en la Resolución SENASA N° 934/2010.			Verificar análisis de producto. Indicar fecha de análisis verificado.
<b>Contaminación con hongos</b>			
<u>Micotoxinas:</u> Nivel Máximo DON: 1000 µg/Kg			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.


		Página 14
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA160	Versión: 02	26.08.2019

<b>ENVASE</b>			
Presentaciones: 1, 5, 10, 25 y/o 50 Kg.			
Material de envasado aprobado para estar en contacto con alimentos.			Adjuntar certificado de aptitud/aprobación del material de envasado para estar en contacto con alimentos.
El envase cuenta con resistencia mecánica garantizando la adecuada conservación del producto y la imposibilidad de traspaso de las inscripciones de la capa externa de la bolsa hacia el interior.			
<b>Impresión de envases:</b> Firme y legible, incluidos los datos de identificación de lote y partida.			
<b>Vida útil:</b> Determinada en base a características del envase y condiciones de almacenamiento mediante ensayos que demuestran su óptima calidad organoléptica y biodisponibilidad del pool vitamínico.			Indicar ensayos de vida útil realizados
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 para los estudios detallados.

		Página 15
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA160	Versión: 02	26.08.2019

### 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 16
Firma Auditor	Aclaración	