

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA113	Versión: 05	14.02.2018

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Ubicación:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: DULCE DE LECHE

Registro de establecimiento N° (o equivalente):

Registro del producto alimenticio:

Código del protocolo de referencia: SAA012

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA113	Versión: 05	14.02.2018

RESULTADOS

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
1. De Materia Prima			
Leche Cruda			
Certificación de SENASA que avale que proviene de Tambos libre de Brucelosis y Tuberculosis.			Verificar registros
Temperatura de recepción de leche cruda \leq 8°C.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
Tenor de Materia Grasa de leche: no inferior al 3,0% p/p.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de análisis.
Tenor de Proteínas totales: no inferior a 3,0% p/p.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de análisis.
pH: 6,55 a 6,75			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA113	Versión: 05	14.02.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Acidez 14 a 16 °Dornic			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
Recuento células somáticas: no mayor a 400.000 cel/ml (media geométrica de los resultados de las muestras analizadas durante un período de 3 meses, con al menos 1 muestra por mes)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
Recuento Bacterias aerobias mesófilas: no mayor a 100.000 UFC/ml (media geométrica de los resultados de las muestras analizadas durante un período de 2 meses, con al menos 2 muestras al mes)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
Punto de Congelación: ≤ -0,518 °C.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
Residuos de antibióticos: negativo al ensayo de inhibición microbiológica u otros métodos oficiales.			Verificar registro/s y asentar fecha.
2. Aromatizante / Saborizante			

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA113	Versión: 05	14.02.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Vainilla y/o Vainillina. Se respetan las B.P.F.			En el caso de utilizarse aromatizante, verificar registros e indicar que tipo.
3. Edulcorantes			
Sacarosa: máximo 30% en formulación. Puede reemplazarse parcialmente por jarabe de glucosa hasta un 40% del total de azúcar			Verificar registros que avalen la proporción permitida de uso
4. Coadyuvante de tecnología / elaboración			
Bicarbonato de sodio: máximo 0,06% de la formulación.			Verificar registro/s y asentar fecha.
5. Producto Final			

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA113	Versión: 05	14.02.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Humedad: máximo 30 % p/p. (Recomendación ISO 6734 IDF 15:2010)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de análisis.
Cenizas (525 ± 25°C): máximo 2,0 % p/p. (Recomendación IRAM 14065:2006)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de análisis.
Proteínas: mínimo 5,0 % p/p (Recomendación ISO 8968-1 IDF 20-1:2014)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de análisis.
Grasa de leche: mínimo 6,0 % p/p. (Recomendación ISO 1737 IDF 013:2008)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de análisis.
Ausencia de Natamicina y Ácido Sórbico o su equivalente en sorbato de sodio, potasio o calcio u otras sales resultantes del mismo ácido.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA113	Versión: 05	14.02.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Ausencia de suero de cualquier origen y de grasas de procedencia no lácteas.			Verificar registro/s y asentar fecha.
Apariencia: cremoso, color castaño acaramelado y sin cristales apreciables sensorialmente.			Verificar
Hongos y Levaduras n=5; c=1; m=10; M=50. Norma ISO 6611 IDF 94:2004			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de análisis. Adjuntar copia
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva/g n=5; c=1; m=10; M=50. Norma ISO 6888-1:1999 (ufc/g) Norma ISO 6888-3:2003 (NMP/g)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de análisis. Adjuntar copia
<i>Salmonella spp</i> (en 25g) n=5; c=0; m=0. Norma ISO 6579:2017			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de análisis. Adjuntar copia

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA113	Versión: 05	14.02.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<i>Listeria monocytogenes</i> (en 25g) n=5; c=0; m=0. Norma ISO 11290-1:2004			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de análisis. Adjuntar copia
Concentración de azúcares: 69 a 74 °Brix			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
6. Proceso			
a. BPP/HACCP			
Se implementa sistema de trazabilidad desde la producción hasta el producto final.			Verificar y realizar ejercicio de trazabilidad.
Se capacita (periódicamente) al personal.			Verificar e indicar fechas y tipo de capacitación.
Registros de POES aplicados.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA113	Versión: 05	14.02.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Existe un Manejo Integral de Plagas.			Verificar y adjuntar registro/s.
La indumentaria del personal y las condiciones generales son adecuadas.			Verificar
Listado de tambos proveedores de leche que implementan o poseen certificadas las Buenas Prácticas de Pecuarias (BPP).			Verificar registro/s y asentar fecha.
Parámetros controlados definidos para cada Punto Crítico de Control (PCC).			Indicar PCC
Calibración de patrones e instrumentos de medición.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA113	Versión: 05	14.02.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
b. Características del proceso			
Tiempo entre el ordeño y la elaboración de dulce: máximo 72 horas			Verificar registro/s y asentar fecha
Temperatura de envasado: mínima 60°C (excepto si se realiza elaboración continua)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
Condiciones del almacenamiento: fresco, seco, cerrado y libre de contaminantes.			Observación visual
Se separa el producto que lleva el “SELLO ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCIÓN NATURAL” e identifica los lotes y los cargamentos.			Verificar documentación y registros que resguarden la mercadería que lleva en su rótulo el Sello
Se controlan las habilitaciones y las condiciones de los vehículos que transportan los productos.			Verificar registro/s.

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA113	Versión: 05	14.02.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Se realiza el tratamiento de efluentes.			Verificar
7. Del Envase			
Envases bromatológicamente aptos que permitan garantizar las condiciones del producto hasta el final de su vida útil.			Verificar registro/s y almacenamiento. Indicar tipo de envase y adjuntar certificado de aptitud.

Nota: Todos los análisis deben realizarse mediante métodos oficiales reconocidos, por laboratorios oficialmente habilitados para los estudios detallados, y con el equipamiento e instrumentos calibrados con sus correspondientes certificados.

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA113	Versión: 05	14.02.2018

Conclusiones

Indicar cumplimiento del Protocolo: SÍ NO

Personas entrevistadas de la empresa auditada:-----

Por la empresa auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma, aclaración y sello

Firma y aclaración

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	