**Producto: MANZANAS FRESCAS**

**Protocolo de referencia: SAA 046**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fecha de Auditoria** |  | | | | |
|  |  | | | | |
| **Razón Social** |  | | | | |
|  |  | | | | |
| **Establecimiento Auditado** | Dirección | | | | |
|  |  | | | | |
| **Constancia de Habilitación**  **de Empaque/s** | Clave del establecimiento | | | | |
| Titular | | | | |
|  |  | | | | |
| **Marca/s**  (Si el espacio no es suficiente para incluir todas las  marcas, presiona ENTER para comenzar un nuevo  renglón) |  | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | |
|  |  | | | | |
| **Realizan Informe**  **de Sustentabilidad** | Marcar con una X  Lo que corresponda | | SI | NO | Observaciones |
|  | |  | | | |
| **Responsable de Calidad** |  | | | | |
|  | | | | | |
| **Organismo Auditor** |  | | | | |
| **Nombre del Auditor** |  | | | | |

| **ATRIBUTOS** | | | | **Cumplimiento** | | | **Observaciones** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SI | NO | No Aplica |
| **1. Proceso. Etapas y Características** | | | | | | | |
| **Pre-enfriado**. Max 12hs entre cosecha y el inicio del preenfriado. | | | |  |  |  | Indicar registro y fecha |
| **Volcado y lavado**. Control de descarga y nivel de cloro en las piletas (min 30 ppm). | | | |  |  |  | Indicar registro y fecha |
| **Secado y Encerado.** Cera y productos sanitarios permitidos. | | | |  |  |  |  |
| **Túnel de secado.** Sector con cepillos, aire forzado y altas temperaturas. | | | |  |  |  |  |
| **Clasificación.** Separación manual de la fruta no apta y por categorías para comercializar. | | | |  |  |  |  |
| **Envasado.** Cumple con los Requisitos especificos para el producto final (Indicados en el punto 2) | | | |  |  |  | Indicar registro y fecha |
| **Peso neto.** Hasta 8% en más y 2% en menos del peso indicado en el envase. (Se admite hasta 10% de envases superen la tolerancia) | | | |  |  |  |  |
| **Almacenamiento.**  Temperatura optima entre -1 a 0°C | | | |  |  |  | Indicar registro y fecha |
| **Identificación, trazabilidad y palletizado.** Etiqueta con datos exigidos por la legislación vigente. | | | |  |  |  |  |
| **Sello AA** en la sup. de la fruta o en envase primario (No aplica para auditoría inicial/de cesión) | | | |  |  |  |  |
| **Transporte** | | | | | | | |
| En óptimo estado de Limpieza y Desinfección antes de iniciar la carga. | | | |  |  |  | Indicar registro y fecha |
| Se verifica y registra la temperatura indicada. Temp. optima entre -1 y 0°C | | | |  |  |  | Indicar registro y fecha |
| **2. Producto Final** | | | | | | | |
| **2.1 Especie: *Malus domestica Borkh*** | | | | | | | |
| Variedades: *Red Delicious y sus clones (Starkrimson, Red Chief, Hi Early, Top Red, Red King Oregón y Cooper 8); Gala y sus clones (Royal Gala, Galaxy, Mondial Gala, otros); Sansa; Granny Smith; Fuji y sus clones; Cripp´s Pink; Golden Delicious y sus clones; Braeburn; Rome Beauty y sus clones (Glengyle Red, Rome Beauty, Law Red Rome)* | | | |  |  |  | Especificar variedad comercial utilizada |
| **2.2 Requerimientos específicos** | | | | | | | |
| **A. Madurez.** Tabla N°1 Parámetros de Resistencia a la Penetración para algunas variedades | | | | | | | |
| **Variedades** | | Maduración mínima | Maduración máxima | La maduración se mide en lbs/pulg2 | | | |
| 1. FUJI | | 19 | 9 |  |  |  | Indicar registro y asentar fecha |
| 2. GALA | | 19 | 9 |
| 3. GOLDEN Y MUTACIONES | | 18 | 9 |
| 4. GRANNY SMITH | | 19 | 11 |
| 5. RED DELICIOUS y MUTACIONES | | 18 | 9 |
| 6. OTRAS | | 18 | 9 | Firmeza de la pulpa mediante penetrómetro, con punta 7/16’’ (equivalente 11mm) |
| **B. Color.** Tabla N°2 Proporción del área total con el color predominante en la epidermis del fruto. | | | | | | | |
| **Lista de Variedades** | **Color y Proporción de Área total (Fracción)** | | | SI | NO | No Aplica | **Observaciones** |
| Red Spur, Red Delicious y  mutaciones, Red Gala, Galaxy, Red Rome y otras similares. | Rojas, rojo oscuro o rojo predominante (3/4) | | |  |  |  |  |
| Fuji, Royal Gala, Mondial Gala,  Braeburn, Jonathan y similares | Mixta, roja o semiroja (1/2) | | |  |  |  |  |
| Melrose, Elstar, Gala, Jonagold y mutaciones | Estriadas, ligeramente coloreadas (1/3) | | |  |  |  |  |
| Granny Smith, Golden Delicious y mutaciones, Ozark y otros similares. | Otras coloraciones (Sin requisitos en color rojo) | | |  |  |  |  |
| **C. Tamaño. Calibre (mm):** Determinado por el diámetro de la sección ecuatorial. | | | | | | | |
| **Diámetro mínimo:** 61mm para todas las variedades o su equivalente. | | | |  |  |  |  |
| **Variación de calibre:** hasta ± 10% en diámetro o calibre promedio. | | | |  |  |  |  |
| **Unidades fuera de calibre:** hasta 10% de unidades. | | | |  |  |  |  |
| **D. Defectos.** Los límites máximos de defectos por categoría, expresados en porcentaje de unidades de la muestra. **Ver ANEXO I, defectos** | | | | | | | |
| Total defectos graves CAT.EXTRA: 2 CAT.I: 6 | | | |  |  |  | Verificar y asentar categoría |
| Total defectos leves CAT.EXTRA: 5 CAT.I: 10 | | | |
| Total de defectos CAT.EXTRA: 5 CAT.I: 12 | | | |
| **2.3 Agroquímicos** | | | | | | | |
| Uso de productos aprobados dentro de los Limites Máximo de Residuos (LMR) Establecidos por la Res. N° 934/2010 de SENASA. | | | |  |  |  | Indicar informe y fecha |
| **3. Sistema de Gestión de Calidad** | | | | | | | |
| **En Fincas**. Visitas y capacitaciones sobre BPA y BPM al personal involucrado. | | | |  |  |  |  |
| **En Empaque.** Local cubierto, techado, ventilado, limpio, dimensiones y materiales adecuados. | | | |  |  |  |  |
| **BPM**. La empresa dispone de un Manual de BPM debidamente documentado e implementado | | | |  |  |  |  |
| Control en la **Recepción** de Materias primas e insumos. | | | |  |  |  | Indicar registro y fecha |
| **Proveedores.** Listado de proveedores cuando la totalidad o parte de la producción no es propia. | | | |  |  |  |  |
| **Trazabilidad.** Registros implementados desde la recepción hasta el despacho. | | | |  |  |  |  |
| **Análisis fisicoquímico y bacteriológico de agua** (De uso en los procesos de empaque) | | | |  |  |  | Indicar informe y fecha |
| **POES.** Implementación de los procesos de limpieza. Cronograma y registros al día. | | | |  |  |  |  |
| Se aplican **Acciones correctivas** sobre desvíos en el Sistema de Gestión de Calidad. | | | |  |  |  |  |
| **Manejo Integral de plagas**. Monitoreo y registros implementados. | | | |  |  |  |  |
| Instrumentos de medición y patrones internos calibrados frente a un patrón. | | | |  |  |  | Indicar informe y fecha |
| **Sistema HACCP**. La empresa posee un plan escrito de HACCP debidamente documentado. | | | |  |  |  |  |
| El **Plan** incluye todas las etapas para la aplicación del Sistema HACCP (5 pasos y 7 principios) | | | |  |  |  |  |
| Están identificados los puntos críticos de control (PCC) y están debidamente documentados. | | | |  |  |  |  |
| Coincide el diagrama de flujo planificado con el proceso real que se lleva a cabo en la planta. | | | |  |  |  |  |

**Nota: Resultado de la Auditoria**

* Cuando no exista incumplimientos, la Auditoria estará CONFORME.
* Cuando haya uno o más incumplimientos, la empresa deberá gestionar un Plan de acción, estipulando un tiempo en las acciones, el Auditor/a deberá aprobarlo y dar seguimiento al mismo, indicando, posteriormente, el cumplimiento del Listado de Auditoria.

**Resultado:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1. Cumplimiento del protocolo. Indicar:** | **SI** | **NO** |
| Marcar con una X lo que corresponde |  | |
| **2. Personas entrevistadas de la empresa auditada** |  | |
|  |  | |
|  |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Firma y aclaración** |  | **Firma y aclaración** |
|  |  |  |
| **Del Auditor** |  | **En representación de la empresa auditada** |

Anexo I- Cuadro de Defectos

