


Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA0137	Versión: 01	12.02.2012

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Sede:

Localidad:


Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: Naranjas Frescas

Código del protocolo de referencia: SAA036


		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA0137	Versión: 01	12.02.2012

RESULTADOS


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
PRODUCTO			
1. Cultivar: <i>Citrus sinensis L</i>			Especificar variedad comercial utilizada.
2. Requerimientos generales			
a. Frescas, limpias y exentas de humedad externa anormal (Determinación visual)			Verificar registros y asentar fecha y resultado de cada análisis.
b. Enteras, firmes y bien desarrolladas (Determinación visual)			Verificar registros y asentar fecha y resultado de cada análisis.
c. Libre de manchas(Determinación visual)			Verificar registros y asentar fecha y resultado de cada análisis.
d. Libre de lesiones (Determinación visual)			Verificar registros y asentar fecha y resultado de cada análisis.

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA0137	Versión: 01	12.02.2012


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
e. Libres de podredumbres (Determinación visual)			Verificar registros y asentar fecha y resultado de cada análisis.
f. Libres de enfermedades (Determinación visual)			Verificar registros y asentar fecha y resultado de cada análisis.
g. Libre de cochinillas (Determinación visual)			
h. Exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.(Determinación visual)			Verificar registros y asentar fecha y resultado de cada análisis.
3. Requerimientos específicos			
a. Madurez <ul style="list-style-type: none"> • NARANJAS PARAEXPORTACIÓN: Mínimo de 40% de jugo y una relación sólidos solubles/acidez de 6 a 1. 			Verificar registros y asentar fecha y resultado de cada análisis.

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA0137	Versión: 01	12.02.2012


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<ul style="list-style-type: none"> NARANJAS PARA MERCADO NACIONAL: mínimo del 35% de jugo y una relación sólidos solubles/acidez de 6 a 1 <p>ÍNDICE DE MADUREZ: mínimo 6</p>			
<p>b. Color Anaranjado (típico de la especie y variedad) Superficie total de cada unidad: mínimo el 70% del color típico. (Determinación visual)</p>			Verificar registros y asentar fecha y resultado de cada análisis.
<p>c. Especificaciones de Tamaño Tolerancia: se acepta hasta un 10%, en número o en peso, de las naranjas contenidas en el envase,</p>			Verificar registros y asentar fecha y resultado de cada análisis

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA0137	Versión: 01	12.02.2012


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el protocolo.			
<p>d. Tolerancia de defectos</p> <ul style="list-style-type: none"> Hasta un máximo del 10% de naranjas que no estén bien formadas y/o que no alcancen el porcentaje del color típico establecido en el protocolo. Hasta un máximo del 5% de naranjas que presenten manchas o alteraciones de la piel, causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del 2,5% de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma. 			Verificar registros y asentar fecha (Determinación visual)

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA0137	Versión: 01	12.02.2012


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, al 5%.</p> <ul style="list-style-type: none"> Hasta un máximo del 5% de naranjas blandas y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del 5% de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma. Las manchas o alteraciones no podrán tener una superficie mayor al 7,5%, ya sea individual o en conjunto. <p>Las tolerancias admitidas no pueden exceder en conjunto el 10% de las unidades.</p>			

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA0137	Versión: 01	12.02.2012


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
e. Agroquímicos Verificar el uso de productos aprobados dentro de los Límites Máximos de Residuos (LMR) establecidos para este cultivo.			Verificar los registros y asentar fecha. Adjuntar resultado de análisis de laboratorio externo
PROCESO			
a. Buenas prácticas (BPA-BPM)			Verificar la producción bajo BPA y BPM según corresponda
1. Verificar registros del sistema de trazabilidad implementado, desde la producción hasta el producto final.			Verificar los registros y asentar fecha
2. Demostrar la capacitación realizada al personal de finca y empaque.			Verificar los registros y asentar fecha
3. Control del manejo de Agroquímicos/plaguicidas			Verificar los registros y asentar fecha
4. Control de la calidad del agua de uso			Verificar los registros 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: SAA0137	Versión: 01	12.02.2012


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
agrícola.			
5. Control de insumos / materia prima recibidos.			Verificar los registros y asentar fecha
6. Verificación de los registros de POES aplicados en el empaque.			Verificar los registros y asentar fecha
b. Cosecha La fruta podrá ser cosechada a mano, con pedúnculo o sin él, siempre que su separación se efectúe sin desgarramiento del epicardio (piel).			Verificar los registros y asentar fecha
c. Poscosecha			
1. Drenchado Verificar que se realiza un baño de la fruta en piletones o en túnel de lluvia a presión con los fungicidas permitidos.			Verificar los registros 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: SAA0137	Versión: 01	12.02.2012


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
2. Volcado Verificar que se vuelca la fruta en un piletón con agua clorinada (mínimo 200 ppm) de renovación diaria. Verificar el correcto monitoreo de cloro.			Verificar los registros y asentar fecha
3. Lavado Verificar la operación de limpieza con orto-fenilfenato de sodio y detergente.			Verificar los registros y asentar fecha
4. Tratamiento con fungicidas Verificar que se realiza en hidro-aspersores con fungicidas permitidos			Verificar los registros y asentar fecha
5. Encerado Verificar la aplicación de recubrimientos artificiales, conforme a lo establecido en el protocolo			Verificar los registros y asentar fecha

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA0137	Versión: 01	12.02.2012


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
6. Secado Verificar la eliminación del exceso de humedad			Verificar los registros y asentar fecha
7. Clasificación por tamaño, color y calidad Verificar que la fruta que no responda a los estándares de calidad definidos anteriormente sea apartada.			Verificar los registros y asentar fecha.
8. Envasado Verificar el correcto envasado			Verificar los registros y asentar fecha
d. Almacenamiento <ul style="list-style-type: none"> • <u>Temperatura óptima:</u> 3 a 7°C. • <u>Humedad relativa óptima:</u> 85 a 90%. • <u>Tiempo de almacenamiento:</u> Hasta 5 meses El almacenamiento no debe realizarse junto con frutas productoras de etileno.			Verificar los registros y asentar fecha

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA0137	Versión: 01	12.02.2012


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>f. Transporte</p> <p>Verificar la utilización de vehículos cerrados, ventilados, refrigerados o frigoríficos, en condiciones de higiene que las preserven de contaminaciones y olores extraños.</p> <p>Temperatura máxima: 8 °C</p>			
ENVASE			
1. Ser de primer uso, secos y limpios, ser resistentes, que no transmitan olor ni sabor al contenido, que permitan una adecuada conservación de la mercadería, que faciliten su manipuleo y su comercialización.			Verificar registro/s y asentar fecha.
2. a) Las naranjas podrán ser o no envueltas individualmente con papel sulfito u otros que cumplan igual función. b) Las naranjas podrán acondicionarse en un			Verificar los registros y asentar fecha

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA0137	Versión: 01	12.02.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
número dado de unidades variable, de acuerdo con su tamaño, en paquetes de polietileno u otro material similar admitido por la legislación vigente, dentro de un envase que cumpla con la legislación de rotulado que corresponda para este producto. c) Los envases podrán ser o no forrados interiormente en los costados con papel sulfito u hojas, bolsas de polietileno u otros materiales similares.			
3. El Sello podrá presentarse en la superficie de la fruta, o bien en el envase primario y/o secundario.			Verificar los registros y asentar fecha

		Página 12
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA0137	Versión: 01	12.02.2012

Conclusiones

Personas entrevistadas de la empresa auditada: _____


Por la entidad auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma y aclaración

Firma y aclaración

		Página 13
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA0137	Versión: 01	12.02.2012

		Página 14
Firma Auditor	Aclaración	