

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA0116	Versión: 02	15.03.2011

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: Aceite de oliva virgen extra

Código del protocolo de referencia: SAA015

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA0116	Versión: 02	15.03.2011

RESULTADOS

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
PRODUCTO			
1. Especie: <i>Olea Europea L.</i>			Especificar variedad comercial utilizada.
2. Propiedades físicas y químicas			
a. Acidez (expresada en g/100 g como ácido oleico) menor o igual a 0,6 g/100g <small>(Método ISO 660, "Determinación del índice de ácido y de la acidez", o AOCS Cd 3d-63).</small>			Verificar registros y asentar fecha y resultado de cada análisis.
b. Índice de peróxido menor o igual a 15,0 meq O ₂ /kg <small>(Método ISO 3960, "Determinación del índice de peróxidos", o AOCS Cd 8b-90).</small>			Verificar registros y asentar fecha y resultado de cada análisis.
c. Contenido de agua y materias volátiles menor o igual a 0,2 g/100g			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: SAA0116	Versión: 02	15.03.2011

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
(Método ISO 662, "Determinación del contenido de agua y de materias volátiles").			
d. Materia insaponificable menor o igual a 15,0 g/kg (Método ISO 3596 "Determinación del contenido en materia insaponificable – Método por extracción con óxido dietílico" o AOCS Ca 6b-53 o ISO 18609).			Verificar registros y asentar fecha y resultado de cada análisis.
e. Extinción Específica o Absorbancia en UV A 270nm menor o igual a 0,22 A 232nm menor o igual a 2,50 Delta K menor o igual a 0,01 (Método COI/T.20/Doc. nº 19, "Análisis espectrofotométrico en el ultravioleta", o ISO 3656 o AOCS CH 5-91).			Verificar registros y asentar fecha y resultado de cada análisis.
f. Impurezas insolubles menor o igual a 0,1 g /100g (Método ISO 663 "Determinación del contenido en impurezas insolubles").			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: SAA0116	Versión: 02	15.03.2011

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
3. Trazas metálicas (mg/kg)			
a. Hierro menor o igual a 3,0 (Método ISO 8294, "Determinación de cobre, hierro y níquel en los aceites y grasas por espectrofotometría de absorción atómica directa en horno de grafito").			Verificar registros y asentar fecha y resultado de cada análisis.
b. Cobre menor o igual a 0,1 (Método ISO 8294, "Determinación de cobre, hierro y níquel en los aceites y grasas por espectrofotometría de absorción atómica directa en horno de grafito").			Verificar registros y asentar fecha y resultado de cada análisis.
c. Plomo menor o igual a 0,1 (Determinación del plomo: según el método ISO 12193 o AOCS Ca 18c-91 o AOAC 994.02).			Verificar registros y asentar fecha y resultado de cada análisis.
d. Arsénico menor o igual a 0,1 (Determinación del arsénico: según el método AOAC 952.13 o AOAC 942.17 o AOAC 985.16).			Verificar registros y asentar fecha y resultado de cada análisis.
4. Análisis sensorial Certificado de evaluación sensorial emitido por			Verificar Certificado de Evaluación Sensorial.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA0116	Versión: 02	15.03.2011

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
prestigioso Panel de Cata, el que haya sido oportunamente reconocido por el Consejo Oleícola Internacional (COI).			
PROCESO			
<i>Parte A: Producción primaria</i>			
La materia prima proviene de olivares que cumplan con las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).			Verificar registros y auditorias a proveedores de materia prima.
1. Cosecha y acondicionamiento de las aceitunas			
a. Son cosechadas de las plantas y no se mezclan con aceitunas levantadas del suelo.			
b. Son almacenadas a la sombra hasta su traslado a la planta aceitera.			
c. El tiempo entre la cosecha y el inicio del procesamiento no excede las 30 horas.			Verificar horario de cosecha y de procesamiento de lotes.

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA0116	Versión: 02	15.03.2011

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Características de las aceitunas			
a. Grado de madurez similar.			
b. Identificación de las variedades si se elaborarán aceites varietales. Los cargamentos monovarietales tienen como mínimo un 80% de la carga correspondiente a la variedad enunciada.			Verificar la identificación de los lotes varietales.
c. Enteras, sanas, limpias, exentas de olores y sabores extraños. Aceitunas con síntomas de golpes, daños por presión, con exudados, daños por insectos, u otra anomalía ≤ al 10%.			Verificar registros.
d. Daños causados por hongos ≤ al 2%.			Verificar registros.
Características del acondicionamiento Acondicionado en cajones plásticos de 20 a 30 kg, con perforaciones para facilitar ventilación. A granel altura adecuada para evitar aplastamientos y roturas			

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA0116	Versión: 02	15.03.2011

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
(≤ a 60cm).			
2. Contaminantes químicos Sólo se usan productos aprobados dentro de los Límites Máximos de Residuos (LMR) establecidos para este cultivo según Anexo 1 del protocolo.			Verificar los registros y asentar fecha. Adjuntar resultado de análisis de laboratorio externo.
Parte B: Proceso			
a. Cuentan con un cronograma de limpieza y se registran los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) aplicados en la planta.			Verificar registros
b. Las acciones correctivas relacionadas con POES son aplicados en la planta.			Verificar registros
c. La indumentaria del personal y las condiciones generales son adecuadas.			Verificar
d. Se relevan los parámetros a controlar definidos			Verificar registros y asentar resultado.

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA0116	Versión: 02	15.03.2011

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
para cada PCC (Punto Crítico de Control).			
e. Los instrumentos de medición y los patrones internos se encuentra calibrados frente a un patrón.			Verificar registros y asentar fecha de calibración.
f. El listado de proveedores está actualizado.			Verificar registro y asentar fecha de actualización.
g. Se realizan visitas periódicas para verificar cumplimiento de BP de proveedores.			Verificar registro de visitas.
h. Las materias primas de los distintos proveedores son analizadas.			Realizados en laboratorios propios de la empresa (en este caso deberán informar cuáles son esos análisis y sus respectivos métodos), o en laboratorios oficialmente habilitados.
Trazabilidad El sistema de trazabilidad se encuentra implementado, desde la producción hasta el producto final.			Verificar registro/s y asentar fecha.
3. Recepción de materia prima			
a. Se realiza una primera inspección y/o evaluación			Verificar registros.

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA0116	Versión: 02	15.03.2011

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
sensorial. Los cargamentos que no cumplen con los requisitos preestablecidos se descartan.			
b. Las aceitunas se van procesando a medida que se recepcionan. No sufren deterioros por atrojado.			
c. El porcentaje de hojas en el cargamento es menor al 3%.			
4. Elaboración			
a. En el volcado se toman las precauciones para que las aceitunas no se dañen.			
b. La temperatura de la pasta es inferior a los 30°C y el tiempo de amaso menor a 60 minutos (desde que sale de la molienda hasta que ingresa al decanter)			Verificar registros.
c. No se utiliza ningún aditivo para la extracción, excepto microtalco al 1% (p/p o v/v).			Corroborar el certificado de aptitud.

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA0116	Versión: 02	15.03.2011

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
d. No se utilizan enzimas para la extracción.			
e. La temperatura es menor a los 35° C en todos los procesos de separación de las fases acuosas y oleosas.			Verificar registros de temperatura.
5. Manejo de aceites en los depósitos			
a. El sistema de manejo térmico del ambiente garantiza una temperatura entre 18 y 25° C.			Verificar registros.
b. Los depósitos de guarda de aceite reúnen las características mencionadas en el protocolo.			
c. Los materiales de los recipientes para el almacenamiento son totalmente inertes.			Verificar materiales utilizados
d. Después de cada movimiento o extracción parcial			

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA0116	Versión: 02	15.03.2011

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
los tanques se inertizan con N ₂ gaseoso.			
e. El material utilizado para la conducción de aceites (mangueras plásticas o caños de acero inoxidable) es de grado alimentario.			
6. Envasado Se controlan los recipientes y tapas según el tipo de envase.			Verificar registros.
7. Características de almacenamiento y transporte			
a. La temperatura de almacenamiento y transporte se encuentra entre 16 a 22°C.			Verificar registros.
b. Se almacena y transporta en un lugar fresco, seco, cerrado y con escasa luz.			Verificar depósito y transporte.
c. Los lotes y cargamentos con el beneficio del sello se maneja separado del resto de los productos sin			Verificar registros.

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA0116	Versión: 02	15.03.2011

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
amparo del sello.			
ENVASE Se hace en botellas de vidrio de primer uso con cierre inviolable o en envase de hojalata con pico vertedor, aprobados por la autoridad sanitaria competente.			Verificar aptitud del envase y depósito.

		Página 12
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA0116	Versión: 02	15.03.2011

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	