


| | | |
|--|-----------------------|---|
| Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas | CONFORME DE AUDITORÍA |  |
| Código: SAA124 | Versión: 02 | 12.07.2010 |

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Sede:

Localidad:


Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: Coles de Bruselas

Código del protocolo de referencia: SAA023


| | | |
|---------------|------------|----------|
| | | Página 1 |
| Firma Auditor | Aclaración | |

| | | |
|--|------------------------------|---|
| Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas | CONFORME DE AUDITORÍA |  |
| Código: SAA124 | Versión: 02 | 12.07.2010 |

RESULTADOS


| Atributos | Cumplimiento | | Observaciones |
|---|--------------|----|--|
| | SI | NO | |
| PRODUCTO | | | |
| 1. Cultivar: <i>Brassica oleracea L. var. gemmifera.</i> | | | Especificar variedad comercial utilizada. |
| 2. Requerimientos mínimos de calidad | | | Verificar registros de estos requerimientos y el producto terminado en depósito. |
| a. Enteras y sanas | | | |
| b. Limpias, exentas de materias extrañas visibles | | | |
| c. Exentas de insectos y/o de otras plagas | | | |
| d. Exentas de humedad exterior anormal | | | |
| e. Aspecto fresco | | | |
| f. Libres de deformaciones | | | |

| | | |
|---------------|------------|----------|
| | | Página 2 |
| Firma Auditor | Aclaración | |

| | | |
|--|------------------------------|---|
| Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas | CONFORME DE AUDITORÍA |  |
| Código: SAA124 | Versión: 02 | 12.07.2010 |


| Atributos | Cumplimiento | | Observaciones |
|--|--------------|----|---------------------------------------|
| | SI | NO | |
| g. Responder al tipo y cultivar | | | |
| h. De tamaño uniforme | | | |
| i. Libres de sabores y olores extraños | | | |
| j. Libres de decoloraciones internas o externas | | | |
| k. Libres de lesiones | | | |
| l. Exentas de daños por heladas | | | |
| m. Libres de podredumbres | | | |
| 3. Requerimientos específicos de calidad | | | |
| a. Madurez: Las yemas deben cosecharse de acuerdo al calibre requerido, compactas y de color verde. | | | Verificar registro/s y asentar fecha. |
| b. Color: verde. No deben presentar pardeamiento interno. | | | Verificar registro/s y asentar fecha. |

| | | |
|---------------|------------|----------|
| | | Página 3 |
| Firma Auditor | Aclaración | |

| | | |
|--|------------------------------|---|
| Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas | CONFORME DE AUDITORÍA |  |
| Código: SAA124 | Versión: 02 | 12.07.2010 |


| Atributos | Cumplimiento | | Observaciones |
|---|--------------|----|---------------------------------------|
| | SI | NO | |
| (Determinación visual) | | | |
| c. Tamaño: No deberá ser inferior a 23 mm ni superar los 41 mm. Tolerancia: entre la yema más chica y la más grande de un mismo envase, sólo podrá haber una diferencia en el diámetro transversal de +/- 5 mm, admitiéndose hasta un cinco por ciento (5%) de repollitos que excedan de ésta. | | | Verificar registro/s y asentar fecha. |
| d. Rasgos de deshidratación: No se admiten. (Determinación visual). | | | Verificar registro/s y asentar fecha. |
| e. Enfermedades (virósicas y/o fúngicas): No se admiten. (Determinación visual). | | | Verificar registro/s y asentar fecha. |
| f. Daño Mecánico: Se admite hasta un 1%. (Determinación visual). | | | Verificar registro/s y asentar fecha. |

| | | |
|---------------|------------|----------|
| | | Página 4 |
| Firma Auditor | Aclaración | |

| | | |
|--|------------------------------|---|
| Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas | CONFORME DE AUDITORÍA |  |
| Código: SAA124 | Versión: 02 | 12.07.2010 |


| Atributos | Cumplimiento | | Observaciones |
|--|--------------|----|---|
| | SI | NO | |
| g. Hojas abiertas: Se admite hasta un 1%. (Determinación visual). | | | Verificar registro/s y asentar fecha. |
| h. Daño por congelación: – Leve: hojas externas y se admite hasta un 1%. – Severo: no se admite (Determinación visual en corte transversal de la yema) | | | Verificar registro/s y asentar fecha. |
| i. Daño por insecto y/u otras plagas: Se admite hasta un 1% (Determinación visual). | | | Verificar registro/s y asentar fecha. |
| 4. Plaguicidas 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. |

| | | |
|---------------|------------|----------|
| | | Página 5 |
| Firma Auditor | Aclaración | |

| | | |
|--|------------------------------|---|
| Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas | CONFORME DE AUDITORÍA |  |
| Código: SAA124 | Versión: 02 | 12.07.2010 |


| Atributos | Cumplimiento | | Observaciones |
|---|--------------|----|--|
| | SI | NO | |
| PROCESO | | | |
| 1. Verificar registros del sistema de trazabilidad implementado, desde la producción hasta el producto final. | | | Verificar registro/s y asentar fecha. |
| 2. Demostrar la capacitación realizada al personal de finca. | | | Verificar registro/s y asentar fecha y tipo de capacitación. |
| 3. Control y registros de la calidad del agua de uso agrícola. | | | Verificar registro/s y asentar fecha y resultados. |
| 4. Verificar la capacitación realizada al personal de empaque. | | | Verificar registro/s y asentar fecha |
| 5. Verificación de los registros de POES aplicados en el empaque. | | | Verificar registro/s y asentar fecha |
| Características del proceso | | | |
| 1. Cosecha: corte del tallo se debe realizar al ras de la última hoja y deberá presentarse neto, fresco y no | | | |

| | | |
|---------------|------------|----------|
| | | Página 6 |
| Firma Auditor | Aclaración | |

| | | |
|--|------------------------------|---|
| Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas | CONFORME DE AUDITORÍA |  |
| Código: SAA124 | Versión: 02 | 12.07.2010 |


| Atributos | Cumplimiento | | Observaciones |
|--|--------------|----|---------------------------------------|
| | SI | NO | |
| deshilachado | | | |
| 2. Poscosecha: Verificar el cumplimiento de las etapas del proceso. | | | Verificar registro/s. |
| 3. Características de almacenamiento | | | |
| 3.1 Temperatura (°C): +0,5 | | | Verificar registro/s y asentar fecha. |
| 3.2 Humedad Relativa (HR): 80 a 95% | | | Verificar registro/s y asentar fecha. |
| 3.3 Verificar que el depósito de almacenamiento sea exclusivo para el producto final, cerrado y libre de contaminantes. | | | |
| 4. Transporte: Controlar las condiciones de higiene del transporte. Verificar que los transportes cumplan con las necesidades requeridas para preservar la calidad de los repollitos. | | | 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: SAA124 | Versión: 02 | 12.07.2010 |

| Atributos | Cumplimiento | | Observaciones |
|--|--------------|----|---|
| | SI | NO | |
| ENVASE | | | |
| <p>Cumplir con las características definidas en el protocolo.</p> <p>Envases primarios: bolsas de polipropileno, films plásticos laminados con permeabilidad diferencial o bandejas de polipropileno con film de PVC.</p> <p>Envases secundarios: cajones plásticos o cajas de cartón.</p> | | | Verificar registro/s, depósito de insumos 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: SAA124 | Versión: 02 | 12.07.2010 |

Conclusiones

Personas entrevistadas de la empresa auditada: _____


Por la entidad auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma y aclaración

Firma y aclaración

| | | |
|---------------|------------|----------|
| | | Página 9 |
| Firma Auditor | Aclaración | |

| | | |
|--|-----------------------|---|
| Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas | CONFORME DE AUDITORÍA |  |
| Código: SAA124 | Versión: 02 | 12.07.2010 |

| | | |
|---------------|------------|-----------|
| | | Página 10 |
| Firma Auditor | Aclaración | |