


Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA105	Versión: 01	23.02.09

Fecha de auditoria:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Ubicación:

Sede:

Localidad:


Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: Té Negro

Código del protocolo de referencia: SAA004


		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA105	Versión: 01	23.02.09

RESULTADOS


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
PRODUCTO			
1. Variedad: <i>Camellia sinensis</i> (L.) O. Kuntze. Variedades botánicas sinensis y assámica.			Verificar registro/s y asentar fecha.
2. Propiedades físicas y químicas:			
a. Humedad a 100-105°C: Máximo: 6,0%. (Método de ensayo Norma IRAM 20603).			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
b. Actividad de agua (aw): valor máximo permitido 0,6. (Medición con higrómetros eléctricos calibrados con soluciones salinas patrones).			Verificar registro/s 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: SAA105	Versión: 01	23.02.09


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
c. Cenizas totales (m/m): máximo 8% y mínimo 4%. (Método de ensayo Norma IRAM 20605).			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
d. Cenizas insolubles en HCl: máximo 1,0% (m/m). (Método de ensayo Norma IRAM 20607).			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
e. Cenizas solubles en agua de las cenizas totales: mínimo 45% (m/m). (Método de ensayo Norma IRAM 20606).			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
f. Extracto acuoso: mínimo 32% (m/m). (Método de ensayo Norma IRAM 20610).			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
g. Fibra cruda: máximo: 16,5% (m/m). (Método de ensayo Norma ISO 5498 ó Norma IRAM 20611).			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
h. Alcalinidad de las cenizas solubles en agua			Verificar registro/s 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: SAA105	Versión: 01	23.02.09


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
(como KOH): máximo 3,0% (m/m), mínimo 1,0% (m/m). (Método de ensayo Norma IRAM 20608).			
i. Polifenoles totales: mínimo 12% (m/m). (Método de ensayo Norma ISO 14502-1).			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
3. Parámetros microbiológicos: Verificar la realización al producto final de controles microbiológicos (patógenos y no patógenos).			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Especificar análisis realizados.
4. Características sensoriales: En la evaluación superar un valor total de 32, y más de 4 puntos en la valoración individual de cada parámetro. (Preparación de muestras según Norma IRAM 20640).			Adjuntar copia del certificado.
PROCESO			

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA105	Versión: 01	23.02.09


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
1. Sistemas de gestión:			
a. Verificar registros de trazabilidad desde el lugar de la comercialización hasta el origen de la materia prima (plantaciones).			Verificar registro/s del sistema de Trazabilidad.
b. Verificar cronograma de limpieza y constatar con registros aplicados en la planta.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
c. Verificación de registros de acciones correctivas relacionadas con POE aplicados en la planta.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
d. Verificar que el personal cumpla con los procedimientos y requisitos de higiene para el producto cosechado.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
e. Evaluar los registros de los PCC definidos.			

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA105	Versión: 01	23.02.09


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
f. Verificar las calibraciones de los instrumentos de medición correspondientes.			Verificar registro/s y asentar fecha.
g. Chequear documentación sobre el desarrollo de proveedores.			Verificar registro/s y asentar fecha.
h. Control y registros de la calidad del agua de uso agrícola y la utilizada para lavados de equipamientos.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
2. Traslado y recepción de materia prima:			
a. Chequear las condiciones del vehículo de transporte especificadas en el protocolo.			
b. Controlar registros en los que figure que el material cosechado es trasladado dentro de las 5 horas desde la cosecha.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA105	Versión: 01	23.02.09


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
3. Características del proceso			
Verificar el control y registros de los siguientes parámetros durante las etapas de proceso pertinentes: humedad, temperatura, tiempo y nivel de oxidación.			
4. Tipificado o clasificado El producto con amparo del Sello debe corresponder a la tipificación de grado primario.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
5. Almacenamiento Verificar las condiciones de almacenamiento del producto terminado expresadas en el protocolo.			

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA105	Versión: 01	23.02.09


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
6. Transporte:			
Evaluar registros del transporte y condiciones del mismo.			
ENVASE			
1. Granel: - Bolsas de papel kraft coteadas con lámina de aluminio interior. Pliegues de papel kraft mayor que uno. - Bolsas de red de polipropileno con bolsas coteadas de polietileno interior, tipo <i>big bags</i> .			Verificar registro/s y depósito de insumos y asentar fecha.
2. Fraccionado:			
2.1. Té en hebras:			

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA105	Versión: 01	23.02.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
a. Envase primario: Bolsas de polipropileno selladas Bolsas de polietileno de alta densidad. Bolsas de papel con cubierta de film polimérico.			Verificar en depósitos de insumos y especificar material.
b. Envase secundario: - Cartulina de primer uso recubierta de film polimérico. - Hojalata barnizada. - Madera.			Verificar en depósitos de insumos y especificar material.
2.2. Té en saquitos: a. Envase primario: saquitos de papel filtro con hilo de puro algodón.			Verificar en depósitos de insumos y especificar material.
b. Envases secundarios: - Cartulina de primer uso recubierta con film polimérico / Hojalata barnizada / Madera.			Verificar en depósitos de insumos y especificar material.

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA105	Versión: 01	23.02.09

Conclusiones

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

Por la empresa auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma, aclaración y sello

Firma y aclaración

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	