

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca Sello Alimentos Argentinos, Una Elección Natural	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA106	Versión: 03	21.09.2023

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Ubicación:

Registro Nacional de Establecimiento (RNE):

Número/s de registro de producto:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo:

Producto: Miel Fraccionada

Código del protocolo de referencia: SAA005

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca Sello Alimentos Argentinos, Una Elección Natural	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA106	Versión: 03	21.09.2023

RESULTADOS

Atributos		Cumplimiento		Observaciones
		SI	NO	
PRODUCTO				
1. Propiedades fisicoquímicas:				
a. Humedad: (Referencia AOAC 15th. Ed. 1990, 969.38 B)	Máx: 18%			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
	Máx: 19% (mieles con más de 45% de pólenes de <i>Baccharis spp</i>)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar análisis polínico correspondiente.
	Máx: 20% (<i>Polygonum spp</i> , Caá- tay)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar análisis polínico correspondiente.

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca Sello Alimentos Argentinos, Una Elección Natural	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA106	Versión: 03	21.09.2023

Atributos		Cumplimiento		Observaciones
		SI	NO	
b. Hidroximetilfurfural (HMF) (Referencia A.O.A.C. 15th. Ed. 1990, 980.23)	Máx.: 25 mg/kg			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
	Máx.: 30 mg/kg (mieles con más de 45% de pólenes de <i>Baccharis spp</i>)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar análisis polínico correspondiente.
c. Acidez libre: (Referencia A.O.A.C.15th. Ed. 1990, 962.19)	Máx.: 20 meq/kg.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
	Máx.:35meq/kg. (mieles con más de 45% de polén de <i>Baccharis spp</i>)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar análisis polínico correspondiente.
2. Parámetros Microbiológicos				
a. <i>Salmonella spp</i> : ausencia en 25 g. (Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, Método 26.12, 2º. Ed. 1984)				Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca Sello Alimentos Argentinos, Una Elección Natural	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA106	Versión: 03	21.09.2023

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
b. Shigella spp: ausencia en 25 g. (Mismo método de salmonella o B.A.M. Bacteriological Analytical Manual, 8th Edition, Revisión A, 1998. Chapter 6.Revised: 2000-May and 2000-October)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
c. Coliformes totales: ausencia en 1g. (I.C.M.S.F., Microorganisms in Foods 1, Their significance and methods of enumeration, Método 4, 2 nd . Ed. 1978.)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
d. Hongos y Levaduras: menos de 10 UFC/g (A.P.H.A Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, Método 17.52, 2 nd . Ed. 1984)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
3. Contaminantes químicos¹:			Adjuntar copia de los resultados de cada componente.
a. Grupo de tetraciclinas: no detectables			

¹ Nota: Algunos de estos compuestos podrán ser reemplazados por otros en función de los relevamientos realizados y serán avisados con suficiente antelación por esta Secretaría.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca Sello Alimentos Argentinos, Una Elección Natural	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA106	Versión: 03	21.09.2023

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
b. Tilosina: no detectable			
d. Grupo Sulfonamidas: no detectable			
e. Nitrofuranos: no detectable			
l. Fenol: no detectable			
4. Genuinidad Relación isotópica $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ (espectrometría de masa) / Cromatografía en capa fina			Adjuntar copia de resultado.
De Proceso			
1. Sistema de aseguramiento de la calidad Registro de relevamientos de los parámetros			

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca Sello Alimentos Argentinos, Una Elección Natural	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA106	Versión: 03	21.09.2023

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
a controlar definidos para cada PCC (Punto Crítico de Control).			
2. Etapas de elaboración:			
A. Recepción de la materia prima			
A1.Verificar registros de proveedores de materia prima.			Ej.: planillas de campo (manejo sanitario, operaciones realizadas, productos aplicados y momento de su aplicación) y las planillas correspondientes a la sala de extracción donde se realizó la misma (número de sala, tambores extractados y número de lote).
A2.Verificar registros de auditorias periódicas a los proveedores.			Se debe adjuntar copia de las últimas auditorias realizadas.
A3. Verificar Libro de movimiento para depósitos y salas de acopio (Resolución SENASA N° 186/03)			
B. Almacenamiento			
Verificar que el sector de almacenamiento de los tambores se encuentre en buenas			

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca Sello Alimentos Argentinos, Una Elección Natural	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA106	Versión: 03	21.09.2023

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
condiciones de limpieza y seguridad.			
C. Procesamiento²			
C1. Técnica de calentamiento: verificar registros de control de temperatura que cumplan el rango 50 - 60°C.			Verificar registro/s, asentar fecha y resultado.
C2. Verificación de los registros de POES aplicados en la planta.			
D. Fraccionamiento			
D1. Verificar el cumplimiento de alguno de los métodos establecidos en el protocolo para el control de envases.			Especificar el control realizado.

² En todas las etapas deberán registrarse las operaciones realizadas durante el proceso.

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca Sello Alimentos Argentinos, Una Elección Natural	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA106	Versión: 03	21.09.2023

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
D2. Verificar el Libro de movimiento para las salas de procesamiento y fraccionamiento (Resolución SENASA N° 186/03)			
De Envase			
Utilización de envases permitidos con las características definidas en el protocolo.			

Nota 1: Todos los análisis deben realizarse mediante métodos oficiales reconocidos, por laboratorios oficialmente habilitados para los estudios detallados, y con el equipamiento e instrumentos calibrados con sus correspondientes certificados.

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca Sello Alimentos Argentinos, Una Elección Natural	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA106	Versión: 03	21.09.2023

Conclusiones

Indicar cumplimiento del Protocolo: SI NO

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

Por la empresa auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma, aclaración y sello

Firma y aclaración

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	