



Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA107	Versión: 03	Fecha: 29.05.2015

**Fecha de auditoría:**

**Empresa auditora:**

**Empresa auditada:**

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

**Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo**

**Producto: ARÁNDANOS**

**Registro del producto alimenticio N° (o equivalente):**

**Registro de establecimiento N°:**

**Código del protocolo de referencia: SAA 006**

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA107	Versión: 03	Fecha: 29.05.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>PRODUCTO</b>			
1. <b>Género <i>Vaccinium</i></b>			
<b>2. Requisitos mínimos de los frutos</b>			
• Bien desarrollado			
• Sano			
• No posee olores y/o sabores extraños			
• Estado de madurez apropiado según el color, contenido de azúcares y consistencia			
• Libre de manchas, lesiones o heridas			

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA107	Versión: 03	Fecha: 29.05.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
• Libre de machucamiento			
• Sin podredumbre			
<b>3. Requerimientos específicos:</b>			
<b>Madurez:</b> - Color exterior del fruto: característico en el 100% de la superficie en destino. No existen coloraciones verdosas. - Contenido de azúcares: mínimo 7º Brix, determinado refractométricamente. - Consistencia: condición de fruta firme al tacto (coincide con el estado de la coloración).			Verificar registro/s y asentar fecha.
Cera natural: mínimo el 90 % de la superficie de la fruta contiene cera natural, (determinada visualmente)			

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA107	Versión: 03	Fecha: 29.05.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>Tolerancia de defectos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arándanos en pudrición: ausencia, determinada visualmente.</li> <li>• Arándanos dañados (aplastados, chorreados): menos del 2% en bandeja, determinado visualmente.</li> <li>• Arándanos cicatrizados (provenientes de rameos, daños por pájaros, heridas): menos del 4% en bandeja, determinados visualmente.</li> <li>• Presencia de pedicelos: ausencia. Determinada visualmente.</li> <li>• Rasgos de deshidratación: ausencia. Determinada visualmente.</li> </ul>			
<b>Tamaño de frutos</b> Calibres según el máximo diámetro ecuatorial			

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA107	Versión: 03	Fecha: 29.05.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
(expresado en mm): - Entre 9 a 12 - Mayor a 12 Tolerancia en tamaño: 5% por bandeja de frutos de tamaños dispares.			
<b>Peso</b> La tolerancia será +/- 3% del peso neto especificado en el envase.			
Materias extrañas: Ausencia de ninguna materia extraña (polvo, hojas, piedras, insectos, pelos, entre otras).			
<b>Agroquímicos</b> De ser necesario, sólo se utilizan productos aprobados dentro de los Límites Máximos de			

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA107	Versión: 03	Fecha: 29.05.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Residuos (LMR) establecidos para este cultivo, según Resolución SAGPyA N° 934/2010			
Vida útil del producto: 25 días Nota: En caso que la fruta se destine a países que exigen su bromurado, la vida útil es de 20 días.			
<b>PROCESO</b>			
<b>BPA - BPM:</b>			
1. Se registra el sistema de trazabilidad implementado desde la producción hasta el producto final.			Verificar registro/s y asentar fecha.
2. Se capacita (periódicamente) al personal de finca y empaque.			Verificar registro/s y asentar fecha y tipo de capacitación.
3. Se controla la calidad del agua de uso agrícola.			Verificar registro/s y asentar fecha. Adjuntar resultados.

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA107	Versión: 03	Fecha: 29.05.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
4. Se controlan los insumos / materia prima recibidos.			Verificar registro/s y asentar fecha.
5. POES aplicados en el empaque. Se registran.			Verificar registro/s y asentar fecha.
6. Las acciones correctivas relacionadas con POES son aplicados en la planta.			Verificar registro/s y asentar fecha.
7. Existe un Manejo Integral de Plagas.			Verificar registro/s y asentar fecha.
8. La indumentaria del personal y las condiciones generales son adecuadas.			Verificar registro/s y asentar fecha.
9. Existe un listado de proveedores de frutas, cuando la totalidad o parte de la producción no es propia			Verificar registro/s y asentar fecha.
La temperatura de empaque no supera los 18 °C, o se realiza empaque en cámaras.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación.	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Secretaría de Agregado de la Valor.		
Subsecretaría de Alimentos y Bebidas		
Código: SAA107	Versión: 03	Fecha: 29.05.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>Almacenamiento y Transporte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura: 0°C – 1 °C, controlada con registradores continuos de temperatura.</li> <li>- Humedad relativa: 90 – 95 %.</li> <li>- Contaminantes: físicos, químicos y microbiológicos controlados de modo que no afecten al producto listo para el consumo.</li> </ul>			Verificar registro/s y asentar fecha
- Se separa el producto que se enmarca en el presente Protocolo y la LEY N° 26.967 e identifica correctamente los lotes y los cargamentos, de forma tal de garantizar el manejo de los mismos separados del resto de los productos sin el amparo del Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCIÓN NATURAL".			

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA107	Versión: 03	Fecha: 29.05.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>Envase</b>			
<p>-El contenido de cada envase es homogéneo y comprende sólo frutos del mismo origen, variedad, calidad y coloración.</p> <p>-Los envases y los materiales utilizados son nuevos, limpios, y de buena calidad. No transmiten olores y sabores extraños.</p> <p>-Los materiales en contacto con los frutos están autorizados por la autoridad sanitaria competente para el contacto con alimentos.</p>			<p>Indicar tipo de envase</p> <p>Adjuntar certificado de aptitud/aprobación del material de envasado para estar en contacto con alimentos.</p>

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación.

Secretaría de Agregado de la Valor.

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA107

Versión: 03

Fecha: 29.05.2015

### Conclusiones

--

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación.

Secretaría de Agregado de la Valor.

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA107

Versión: 03

Fecha: 29.05.2015

Personas entrevistadas de la empresa auditada: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Por la empresa auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma y aclaración

Firma y aclaración

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	