

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA108	Versión: 01	13.02.09

**Fecha de auditoría:**

**Empresa auditora:**

**Empresa auditada:**

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

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

**Producto: Orégano**

**Código del protocolo de referencia: SAA007**

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA108	Versión: 01	13.02.09

### RESULTADOS

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>PRODUCTO</b>			
<b>1. Variedad:</b> <i>Origanum vulgare L.</i> , y su híbrido <i>Origanum x majoricum Cambess</i> , excluyendo <i>Origanum mejorana L.</i>			Especificar variedad comercial utilizada.
<b>2. Propiedades fisicoquímicas:</b>			
<b>a. Humedad:</b> máximo 10%  (Método analítico de referencia: Norma ISO 939, 1980).			Verificar los registros, asentar fecha y resultado de cada análisis.
<b>b. Materias extrañas:</b>  Tallo de la misma planta: máximo 2%. (Determinado gravimétricamente).  Material vegetal proveniente de otras plantas: máximo 0.5 %.			Verificar los registros, 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	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA108	Versión: 01	13.02.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>c. Cenizas totales: máximo 6 % a 500-550 °C</b> (Método analítico de referencia: Norma ISO 928, 1997).			Verificar los registros, asentar fecha y resultado de cada análisis.
<b>d. Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%: máximo 0.5%.</b> (Método analítico de referencia: Norma ISO 930, 1997).			Verificar los registros, asentar fecha y resultado de cada análisis.
<b>e. Esencia: mínimo 1,5 ml /100 gr. sobre base seca</b> (Método analítico de referencia: Norma ISO 6571).			Verificar los registros, asentar fecha y resultado.
<b>f. Densidad sin compactar: 70 a 90 gr/l</b>			Verificar los registros, asentar fecha y resultado (especificar metodología realizada para esta medición).
<b>g. Verificar certificado de genuinidad expedido por entidad competente.</b>			Adjuntar resultado/s de análisis.
<b>3. Parámetros químicos:</b>			

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA108	Versión: 01	13.02.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>3.1 Plaguicidas:</b> 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.
<b>3.2 Metales pesados:</b>			Verificar los registros, asentar fecha y resultado de cada análisis.
<b>a. Arsénico:</b> máximo 1 mg/kg. <small>(Metodología AA-HV Absorción Atómica – Hidruros volátiles).</small>			
<b>b. Plomo:</b> máximo 2 mg/kg. <small>(Metodología AOAC 972.25 / AOAC 982.23).</small>			
<b>c. Cobre:</b> máximo 10 mg/kg. <small>(Metodología AOAC 960.40).</small>			
<b>d. Zinc:</b> máximo 100 mg/kg. <small>(Metodología AOAC 969.32 / AOAC 986.15).</small>			

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA108	Versión: 01	13.02.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>4. Parámetros microbiológicos:</b>  Verificar la realización de controles microbiológicos al producto final.			Especificar análisis realizados.
<b>5. Características organolépticas:</b>			Verificar registro/s, asentar fecha y resultado de cada análisis.
<b>a. Color:</b> Verde claro a verde grisáceo o verde oliva. Hoja manchada, negra o amarilla: menor a 15%.  (Determinación visual).			
<b>b. Tamaño:</b> no más de 1% de tallos de más de 7 mm de largo y 3mm de ancho.  (Determinado por gravimetría).			

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA108	Versión: 01	13.02.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>c.</b> Olor: fragante, picante, amargo. Sin olor o sabor desagradable.			
<b>PROCESO</b>			
<b>1. Sistemas de Gestión de Calidad</b>			
<b>a.</b> Demostrar la capacitación realizada al personal de finca.			Verificar registro/s y asentar fecha y tipo de capacitación.
<b>b.</b> Capacitación realizada al personal de empaque.			Verificar registro/s y asentar fecha y tipo de capacitación.
<b>c.</b> 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 resultados.
<b>d.</b> Registros de POES aplicados en el empaque.			Verificar registro/s y uso de los mimos.

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA108	Versión: 01	13.02.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>e.</b> Sistema de trazabilidad implementado, desde la producción hasta el producto final.			Verificar registro/s del sistema de Trazabilidad.
<b>f.</b> Chequear documentación sobre el desarrollo de proveedores.			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>2. Cosecha</b> Oreo durante 12 a 24 horas.			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>3. Poscosecha:</b>			
<b>a.</b> Deshidratado: verificar cumplimiento de lo especificado en el protocolo.			Verificar registro/s y asentar fecha. Especificar método.
<b>b.</b> Envasado: bolsas de rafia de polietileno,			Verificar en depósito de insumos y registros asociados.

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA108	Versión: 01	13.02.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
polipropileno o bolsas de papel kraft.			
<b>c. Control de envases</b>			Chequear y especificar método en caso de realizarse.
<b>4. Características de transporte y almacenamiento</b>			
<b>a.</b> Verificar las condiciones de higiene en los lugares de almacenamiento de producto final.			Verificar los POES respectivos y asentar periodicidad.
<b>b.</b> Controlar las condiciones de higiene de los vehículos de transporte.			Verificar registros y asentar fecha.
<b>c.</b> Considerar que los transportes cumplan con las necesidades requeridas para preservar la calidad del orégano.			
<b>ENVASE</b>			

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA108	Versión: 01	13.02.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>1. Envase fraccionado:</b> envases de vidrio, PET (polietilentereftalato) o lata recubierta interiormente con barniz bromatológicamente apto.			Verificar registro/s y depósito de insumos.
<b>2. Envase para exportación:</b> bolsas de papel tipo "kraft" con polietileno interno, de 8 a 12 kilos.  (Cumplimiento de la prohibición sobre reutilización de las bolsas).			Verificar registro/s y depósito de insumos.

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA108	Versión: 01	13.02.09

**Conclusiones**

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

---

Por la empresa auditora

---

En conformidad por la empresa auditada

Firma y aclaración

Firma y aclaración

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	