


Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA109	Versión: 03	31.05.2016

Fecha de auditoria:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo


Producto: JAMÓN CRUDO

Registro del producto alimenticio N° (todos para los cuales solicita Sello):

Registro de establecimiento N° (o equivalente):

Código del protocolo de referencia: SAA008


		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA109	Versión: 03	31.05.2016

RESULTADOS


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
PROCESO			
1. Recepción de materia prima			
a. Carne porcina proveniente de patas de cerdos capones o hembras sin servicio.			Verificar registro/s y asentar fecha.
b. Registros de proveedores con aprobación de SENASA.			Verificar registro/s y asentar fecha.
c. Temperatura de recepción: menor a 5°C en el núcleo de la pieza Si temperatura de recepción: entre 5 °C y 7 °C , se refrigera hasta lograr temperatura menor a 5°C.			Verificar registro/s y asentar fecha.
d. Peso de las piezas: 10 a 12.5 Kg. Si el tamaño es entre 12.5 Kg y 15 Kg. podrá ingresar y recibe un tratamiento diferenciado en todo el proceso.			Verificar registro/s y asentar fecha

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA109	Versión: 03	31.05.2016


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
e. pH: 5.8 a 6.1			Verificar registro/s y asentar fecha.
f. Análisis microbiológico			
1. <i>Escherichia coli</i> : ausencia en 0,1 gr. Metodología AOAC 17th 991.14.			Verificar registro/s y asentar fecha. Resultado de cada análisis y adjuntar copia.
2. <i>Salmonella</i> : ausencia en 10 gr. Manual de Bacteriología Analítica de FDA			Verificar registro/s y asentar fecha. Resultado de cada análisis y adjuntar copia.
3. <i>Listeria monocytogenes</i> : ausencia en 25 gr. Metodología ISO 11290-1:1996, AMD 2004; BAM-FDA: 2011; USDA-FSIS: 2009			Verificar registro/s y asentar fecha. Resultado de cada análisis y adjuntar copia.
g. Parámetros Sensoriales			
1. Textura y otras características de la carne*: <ul style="list-style-type: none"> • Firme • Adherida entre músculos y al hueso • Sin hematomas ni quebraduras <small>*Evaluada a la temperatura de recepción</small>			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA109	Versión: 03	31.05.2016


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
2. Textura de la grasa*: <ul style="list-style-type: none"> Firme de aspecto sólido, no aceitoso. *Evaluada a la temperatura de recepción			Verificar registro/s y asentar fecha.
3. Color de la carne*: <ul style="list-style-type: none"> Rosado no pálido y homogéneo. No se aceptan carnes defectuosas: PSE (Pálida, Blanda y Exudada) y DFD (Oscura, Dura y Firme). 			Verificar registro/s y asentar fecha.
4. Color de grasa: <ul style="list-style-type: none"> Blanco característico (no amarillo). 			Verificar registro/s y asentar fecha.
2. Temperatura de Refrigeración: máximo 4°C.			Verificar registro/s y asentar fecha.
3. Recortado de la pata:			

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA109	Versión: 03	31.05.2016


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
a. Identificación con sello indeleble de las piezas para asegurar la trazabilidad del producto.			Verificar registro/s y asentar fecha.
b. Proceso de presión para la eliminación de fluidos			Verificar registro/s y asentar fecha.
4. Salado:			
a. Temperatura en el núcleo de la pieza: máximo. 4°C			Verificar registro/s y asentar fecha
b. Temperatura de la cámara: máximo. 4°C			Verificar registro/s y asentar fecha.
c. Humedad ambiental: mínimo 90%			Verificar registro/s y asentar fecha.
d. Uso de aditivos respetando los límites establecidos en el CAA, art. 286.			Verificar registro/s y asentar fecha.
e. Identificación de lotes correspondientes a cada día que ingresa producto a la cámara de salado.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA109	Versión: 03	31.05.2016


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
f. Medición de porcentaje de sal, para determinar la salida de la cámara de salado de cada lote.			Verificar registros y asentar fecha.
5. Lavado: Se realiza con agua potable.			Verificar registro/s y asentar fecha. Resultado de cada análisis y adjuntar copia.
6. Secado:			.
a. Temperatura: 16°C a 28°C.			Verificar registro/s y asentar fecha.
b. Humedad ambiente: 75% aproximado			Verificar registro/s y asentar fecha.
7. Estacionado o Madurado:			
a. Temperatura: entre 13°C y 16°C.			Verificar registro/s y asentar fecha.
b. Humedad relativa ambiente: entre 65% y 70%.			Verificar registro/s y asentar fecha.
c. Maduración: <ul style="list-style-type: none"> Tiempo mínimo: 365 días, desde su ingreso al secadero. 			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA109	Versión: 03	31.05.2016


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<ul style="list-style-type: none"> Merma: 35% de su peso 			
8. Deshuesado <ul style="list-style-type: none"> Con hueso: con o sin cuero Sin hueso: con o sin cuero 			Indicar el tipo de presentación.
9. Prensado(opcional): <p>a. Temperatura: máxima 4°C.</p> <p>b. Tiempo: 24 hs. continuas de refrigeración.</p> <p>Este parámetro sólo se verifica si el prensado es realizado en moldes.</p>			Verificar registro/s y asentar fecha.
10. Envasado: <ul style="list-style-type: none"> Envasado al vacío Envasado en papel obra recubierto de malla de algodón Otra opción (especificar) 			Indicar la forma de envasado

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA109	Versión: 03	31.05.2016


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
11. Expedición:			
a. Envasado al vacío: Temperatura en cámara: máximo 5°C			Verificar registro/s y asentar fecha.
b. Envasado con hueso: Temperatura ambiente: máximo 18°C			Verificar registro/s y asentar fecha.
12. Sistema HACCP			Verificar registros y asentar fecha.
a. Cronograma de limpieza y POES aplicados en la planta.			Verificar registros y asentar fecha.
b. Acciones correctivas relacionadas con POES aplicados en la planta.			Verificar registros y asentar fecha.
c. Se realiza Manejo Integral de Plagas			Verificar registros y asentar fecha.
d. Se capacita (periódicamente) al personal.			Verificar registros y asentar fecha. Indicar tipo de capacitación

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA109	Versión: 03	31.05.2016


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
e. Indumentaria y condiciones generales adecuadas del personal			Verificar en planta
f. Las BPM se encuentran implementadas adecuadamente o certificadas.			En caso de estar certificadas, indicar fecha y entidad certificadora. Detallar otras actividades realizadas que aseguran la correcta implementación de BPM y que no se han detallado anteriormente
g. Parámetros controlados definidos para cada PCC (Punto Crítico de Control).			Verificar registro/s y asentar fecha.
h. Calibración de patrones e instrumentos de medición.			Verificar registro/s y asentar fecha.
PRODUCTO TERMINADO			En caso de realizarse determinaciones por exigencias externas o por controles internos de la empresa que no se mencionan en este conforme de auditoría, podrán detallarse y/o adjuntarse al mismo.
1. Ingredientes			
a. Utilización de los ingredientes obligatorios: extremidad posterior de cerdo, sal entrefina y nitrato de sodio.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA109	Versión: 03	31.05.2016


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
b. Ingredientes opcionales: en el caso de utilizarse indicar cuales, mientras que se encuentren establecidos en el protocolo.			Verificar registro/s y asentar fecha.
2. Parámetros físico-químicos:			
a. Peso pieza: 5 a 6.5 Kg.			Verificar registro/s y asentar fecha.
b. Sal por Humedad máxima: 400 (valor expresado sobre base desgrasada).			Verificar registro/s y asentar fecha
c. Relación Humedad/Proteína: máximo 2.			Verificar registro/s y asentar fecha.
d. Proteínas: mayor al 26% (valor expresado sobre base desgrasada).			Verificar registro/s y asentar fecha. Resultado de análisis y adjuntar copia.
3. Parámetros sensoriales y Funcionales			Verificar que dichos análisis sean realizados por personal acreditado para los mismos

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA109	Versión: 03	31.05.2016


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
a. Color al corte: <ul style="list-style-type: none"> Rosa a rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa. Homogéneo al corte. 			Verificar registro/s y asentar fecha.
b. Grasa superficial: <ul style="list-style-type: none"> Menor a 1 cm 			Verificar registro/s y asentar fecha.
c. Textura: <ul style="list-style-type: none"> Firme y seca a temperatura ambiente. 			Verificar registro/s y asentar fecha.
d. Olor y sabor: <ul style="list-style-type: none"> No presenta olores anormales 			Verificar registro/s y asentar fecha.
4. Análisis microbiológico			

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA109	Versión: 03	31.05.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
a. Recuento de coliformes: (NMP/g) N=5 c=2 m=10 M=1000 ISO 4831:2001; BAM-FDA:2001; ICMSF			Verificar registro/s y asentar fecha. Resultado de cada análisis y adjuntar copia.
b. Recuento de <i>Estafilococos</i> coagulasa positiva (NMP/g) N=5 c=1 m=10 M=1000 ISO 6888-3:1999; ICMSF			Verificar registro/s y asentar fecha. Resultado de cada análisis y adjuntar copia.
c. Recuento de hongos y levaduras (UFC/g) N=5 c=2 m=1000 M=10000 ISO 21527-2:2008; BAM-FDA:2001; APHA:2001			Verificar registro/s y asentar fecha. Resultado de cada análisis y adjuntar copia.
d. Recuento de anaerobios sulfitos reductores (UFC/g) N=5 c=1 m=1000 M=10000 ISO 15213:2003			Verificar registro/s y asentar fecha. Resultado de cada análisis y adjuntar copia.


		Página 12
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA109	Versión: 03	31.05.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
e. <i>Listeria monocytogenes</i>: ausencia en 25 gr. ISO 11290-1:1996, AMD 2004; BAM-FDA: 2011; USDA-FSIS: 2009			Verificar registro/s y asentar fecha. Resultado de cada análisis y adjuntar copia.
f. <i>Salmonella spp.</i>: ausencia en 25 gr. ISO 6579: 2002; Co 2004; BAM-FDA: 2011; USDA-FSIS: 2011			Verificar registro/s y asentar fecha. Resultado de cada análisis y adjuntar copia.
ENVASE			
1. Material de envasado aprobado para estar en contacto con alimentos.			Adjuntar certificado de aptitud/aprobación del material de envasado para estar en contacto con alimentos.
2. Material inviolable			

Nota: 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 13
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA109	Versión: 03	31.05.2016

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 14
Firma Auditor	Aclaración	