

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA110	Versión: 01	26.10.07

**Fecha de auditoría:**

**Empresa auditora:**

**Empresa auditada:**

Ubicación:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

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

**Producto: Yerba Mate**

**Código del protocolo de referencia: SAA009**

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA110	Versión: 01	26.10.07

### RESULTADOS

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>De Producto</b>			
<b>1. Composición físico-química:</b>			
<b>a.</b> Compuesto por: <i>Ilex paraguarienses Saint Hilaire.</i>			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
<b>b.</b> Semillas y drupas: máx. 0.5 %  (Método de ensayo Norma IRAM 20531, "Yerba Mate. Determinación de sustancias vegetales extrañas, impurezas, semillas y drupas")			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
<b>c.</b> Humedad: máx. 7%.  (Método de ensayo Norma IRAM 20503 "Yerba Mate. Determinación de pérdida de masa a 103°C")			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
<b>d.</b> Extracto acuoso: mín. 35 %, sobre producto seco.			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	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA110	Versión: 01	26.10.07

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
( Método de ensayo Norma IRAM 20510, "Yerba Mate. Determinación del extracto acuoso")			
<b>e. Actividad de agua (Aw): máx. 0.6, tolerancia + 0.05.</b> (Medición con higrómetros eléctricos calibrados contra soluciones salinas patrones)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
<b>f. Cenizas insolubles: máx. 1% p/p, en HCl al 10%.</b> (Método de ensayo Norma IRAM 20507, "Yerba Mate .Determinación de las cenizas insolubles en ácido")			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
<b>g. Fracciones de hoja y palo:</b> - Hoja: mínimo 65%. - Palo: máximo 35%. (Método de ensayo Norma IRAM 20514 "Yerba Mate.			Verificar que se encuentre indicado en el rótulo.

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA110	Versión: 01	26.10.07

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<i>Determinación del contenido de palo").</i>			
<b>2. Característica organolépticas no deseadas</b> (evaluación sensorial interna)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
<b>a.</b> Color verde intenso y puntos negros: sin presencia.			
<b>b.</b> Sabor a húmedo o moho: sin presencia.			
<b>c.</b> Sabor amargo y picante: sin presencia.			
<b>d.</b> Verificar esquema de evaluación sensorial interno realizado por personal capacitado.			Verificar registro/s.
<b>3. Características microbiológicas</b> Verificar la realización de controles microbiológicos al producto final.			Especificar análisis realizados.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA110	Versión: 01	26.10.07

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>De Proceso</b>			
<b>1. Sistemas de gestión:</b>			
<b>a.</b> Verificar registros de trazabilidad.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
<b>b.</b> Verificar cronograma de limpieza y constatar con registros aplicados en la planta.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
<b>c.</b> Verificación de registros de acciones correctivas relacionadas con POES aplicados en la planta.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
<b>d.</b> Verificar que el personal cumpla con los procedimientos, y requisitos de higiene para el cosechado definidos en el protocolo.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
<b>e.</b> 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	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA110	Versión: 01	26.10.07

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
f. Verificar las calibraciones de los instrumentos de medición correspondientes.			
<b>2. Características de Proceso</b>			
<b>Recepción de materia prima</b>			
a. 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
b. Constatar que el estado de la planchada, cumpla con los parámetros definidos en el protocolo.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
<b>Zapecado</b> Verificar registros de control del zapecador.			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	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA110	Versión: 01	26.10.07

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>Secado y canchado</b>			
<b>a.</b> Verificar registros de controles <sup>1</sup> de tiempo de residencia y temperatura para llegar a un contenido de humedad compatible con el valor de actividad acuosa.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
<b>b.</b> Utilización de sistema magnético y neumático de separación.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
<b>Estacionamiento</b>			
<b>a.</b> Tiempo de estacionamiento: hasta 24 meses.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
<b>b.</b> Verificar e indicar la evaluación del producto en esta etapa.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis

<sup>1</sup> Asentar la periodicidad de estos controles, con especificación de lote de secadero.

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA110	Versión: 01	26.10.07

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>Envasado</b>			
<b>a.</b> Producto envasado en origen			
<b>b.</b> Verificar certificado de garantía del proveedor de envases e insumos.			
<b>c.</b> Verificar que figure en el envase la fecha de envasado.			
<b>Almacenamiento</b>			
<b>a.</b> Verificar sistema de distribución del producto en los recintos de almacenamiento según fecha de vencimiento.			
<b>b.</b> Revisar el correcto aislamiento de los lotes rechazados.			Verificar planillas con especificaciones para el rechazo de los lotes.

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA110	Versión: 01	26.10.07

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>Transporte</b>			
Evaluar registros del transporte y condiciones del mismo			
<b>3. Del Envase</b>			
Cumplir con las especificaciones de envases para yerba mate definidas en el protocolo.			

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA110	Versión: 01	26.10.07

### 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	