

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: Espárrago

Código del protocolo de referencia: SAA010

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

RESULTADOS

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
PRODUCTO			
1. Cultivo: turiones de <i>Asparagus officinale</i> L., de la familia de <i>Asparagaceae</i>			
2. Madurez:			
a. Longitud mínima : 17 cm.			
b. Cabeza del turión: compacta			
3. Forma: Rectos sin curvatura del ápice.			
4. Color: Tolerancia máxima de color blanco: 4 cm desde la base			

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
5. Estructura:			
a. Yemas terminales y brácteas completamente cerradas.			
b. Sin presencia de signos de lignificación.			
6. Tamaño: cumplir con los calibres definidos en el protocolo. Tolerancia: 10% e la cantidad o peso del atado, diferencia máx. de 2 mm.			Verificar registro/s y asentar fecha.
7. Longitud: cumplir con los parámetros definidos en el protocolo. Tolerancia: 10% de la cantidad o peso del atado, diferencia máx. 1 cm.			Verificar registro/s y asentar fecha.
8. Deshidratación: sin rasgos de la misma. (Determinado visualmente)			
9. Enfermedades: sin presencia.			

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
(Determinado visualmente)			
10. Daño mecánico: no se admite. (Determinado visualmente)			
11. Daño por pudrición: no se admite. (Determinado visualmente)			
12. Daño por heladas: sin presencia (Se determina visualmente)			
13. Contaminantes químicos: plaguicidas			
a. BENTAZON: 0.1 mg/kg.			Verificar los registros y asentar fecha y resultado de cada análisis.
b. CARBENDAZIM: 0.1 mg/kg.			Verificar los registros y asentar fecha y resultado de cada análisis.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
c. ENDOSULFAN: 0.05 mg/kg.			Verificar los registros y asentar fecha y resultado de cada análisis.
d. ZINEB: 0.05 mg/kg.			Verificar los registros y asentar fecha y resultado de cada análisis.
PROCESO			
Sistema de aseguramiento de la inocuidad (BPA – BPM):			Verificar registro/s y asentar fecha.
1. Verificar la realización de auditorías internas a las fincas de los proveedores de espárragos o propias.			Verificar registro/s y asentar fecha.
2. Demostrar la capacitación realizada al personal de finca.			Verificar registro/s y asentar fecha y tipo de capacitación.
3. Control y registros de la calidad del agua de uso agrícola.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultados.
			Página 5
Firma Auditor	Aclaración		

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
4. Control de calidad de la materia prima recibida.			Verificar registro/s y asentar fecha.
5. Verificar la capacitación realizada al personal de empaque.			Verificar registro/s y asentar fecha
6. Verificación de los registros de POES aplicados en el empaque.			Verificar registro/s y asentar fecha
Características de almacenamiento y transporte			
1. Humedad relativa (HR%): mayor al 95.			Verificar registro/s.
2. Temperatura(°C): 2-4			Verificar registro/s.
3. Vida útil: 10 a 15 días, desde la cosecha hasta el consumo.			Verificar registro/s de ingreso al empaque y tiempo en cámara por lote.

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
4. Verificar que el almacenamiento no se realice junto a frutas y hortalizas productoras de etileno.			
5. Verificar los requisitos del control de temperatura en las cámaras de almacenamiento .			Verificar registro/s y asentar valores y fecha
Envase			
a. Cumplir con las características definidas en el protocolo.			
b. Verificar que todo el producto quede debidamente protegido.			
c. Uniformidad: contener sólo espárragos del mismo origen, variedad y calidad.			

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
d . Tolerancia en peso admitida por atado: +/- 5%.			

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Conclusiones

--

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

Por la empresa auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma y aclaración

Firma y aclaración

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	