

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA158	Versión: 02	17.07.2018

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Ubicación:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: Mosto concentrado de uva

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

Registro de establecimiento N° (o equivalente):

Código del protocolo de referencia: SAA057

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA158	Versión: 02	17.07.2018

RESULTADOS

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
PRODUCTO			
Variedad: de la especie Vitis vinifera L			
Propiedades físico-químicas:			
-Líquido espeso, limpio, libre de depósitos, de sabor dulce.			Verificar y adjuntar registro/s.*
- Acidez total en ácido tartárico: ≤ 9 g/kg			Verificar y adjuntar registro/s.*
- Acidez volátil en ácido acético: 0,0 g/kg			Verificar y adjuntar registro/s.*
- Alcohol v/v: 0,0%.			Verificar y adjuntar registro/s.*
-Anhídrido sulfuroso total: ≤ 70 mg/kg.			Verificar y adjuntar registro/s.*

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA158	Versión: 02	17.07.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
- Arsénico, como As: ≤ 1 mg/kg.			Verificar y adjuntar registro/s.*
- Azúcares reductores: ≥ 800 g/kg.			Verificar y adjuntar registro/s.*
- Cobre, como Cu: ≤ 2 mg/kg.			Verificar y adjuntar registro/s.*
- Extracto seco a 100°C: ≥ 900 g/kg.			Verificar y adjuntar registro/s.*
- Peso específico 15/15°C: $\geq 1,30$.			Verificar y adjuntar registro/s.*
- Plomo, como Pb: ≤ 1 mg/kg.			Verificar y adjuntar registro/s.*
- Relación P/Ó: ≤ 5 .			Verificar y adjuntar registro/s.*

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA158	Versión: 02	17.07.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
- Sales tartáricas 48 hs a 0°C: ausencia			Verificar y adjuntar registro/s.*
- Sustancias conservadoras: 0,0 mg/kg.			Verificar y adjuntar registro/s.*
*En caso de exportación exclusivamente, cumplen los requisitos del cliente/normativa del país destino.			
- Presentan el Certificado de Análisis de Exportación emitido por el INV.			Adjuntar Certificado de Análisis de Exportación emitido por INV.
- Pesticidas están dentro de los límites de la Resolución 934/2010 del SENASA.			Verificar y adjuntar registro/s.
Propiedades microbiológicas:			
- Hongos y levaduras totales: < 100 ufc/g.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado del análisis.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA158	Versión: 02	17.07.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
- Control microbiológico periódico de/l microorganismo/s patógeno/s que puedan afectar la inocuidad del producto.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado del análisis. Indicar periodicidad de análisis y método de muestreo utilizado.
Implementación BPM / HACCP			
Se implementa sistema de trazabilidad hasta el producto final.			Verificar y realizar ejercicio de trazabilidad. Consultar con el área del Sello los números de certificados del INV a auditar.
Demostrar la capacitación realizada al personal sobre BPA (fruta propia) y BPM.			Verificar e indicar fechas y tipo de capacitación.
Se controla la calidad del agua utilizada			Verificar registro/s y asentar fecha. Adjuntar resultados.
Registros de POES implementados			Verificar registro/s y asentar fecha.
Existe un Manejo Integral de Plagas.			Verificar y adjuntar registro/s.

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA158	Versión: 02	17.07.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
La indumentaria del personal y las condiciones generales son adecuadas.			Verificar.
Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se encuentran implementadas adecuadamente o certificadas.			Verificar registro/s y asentar fecha.
Parámetros controlados definidos para cada Punto Crítico de Control (PCC).			Verificar registro/s y asentar fecha de un ejemplo.
Calibración de patrones e instrumentos de medición.			Verificar registro/s y asentar fecha.
Recepción de materia prima: Se evita el contacto de las mismas con materiales contaminantes.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA158	Versión: 02	17.07.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Existe un listado de proveedores de uvas o producto intermedio, cuando la totalidad o parte de la producción no es propia.			
Se realizan visitas periódicas para verificar el cumplimiento de BPA de proveedores y/o propias.			Verificar registro/s y asentar fecha.
Concentración final Producto final: 68° Brix.			Verificar registro/s y asentar fecha.
Pasteurización: Se pasteuriza el producto antes del envasado			Verificar registro/s y asentar fecha.
Todos los insumos utilizados poseen aprobación del INV o del organismo de control correspondiente.			Verificar registro/s y asentar fecha. Adjuntar certificados
Características de almacenamiento:			

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA158	Versión: 02	17.07.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones										
	SI	NO											
Lugar fresco, seco y cerrado, libre de insectos, plagas y contaminantes													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Condiciones de almacenamiento usuales</th> <th style="width: 30%;">Vida útil</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">-18°C</td> <td style="text-align: center;">2 años</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">0 - 5°C</td> <td style="text-align: center;">12 meses</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6 - 10°C</td> <td style="text-align: center;">10 meses</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">20°C</td> <td style="text-align: center;">6 meses</td> </tr> </tbody> </table>	Condiciones de almacenamiento usuales	Vida útil	-18°C	2 años	0 - 5°C	12 meses	6 - 10°C	10 meses	20°C	6 meses			Especificar condiciones y vida útil en caso de ser diferentes
Condiciones de almacenamiento usuales	Vida útil												
-18°C	2 años												
0 - 5°C	12 meses												
6 - 10°C	10 meses												
20°C	6 meses												
ENVASE													
Los envases y los materiales utilizados son nuevos, limpios, resistentes y de una composición que no provoca alteraciones externas ni internas al jugo, ni transmitan sabores u olores extraños.			Adjuntar certificado de aptitud/aprobación del material de envasado para estar en contacto con alimentos.										

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA158	Versión: 02	17.07.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
El isologotipo de Sello “Alimentos Argentinos” se exhibe en el envase primario y secundario (en caso de contener).			Verificar.
Se identifican correctamente los lotes y cargamentos de producto enmarcado en este Protocolo para garantizar un uso correcto del Sello.			Se realiza trazabilidad a partir de los mismos, comprobando cumplimiento del Protocolo.

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 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA158	Versión: 02	17.07.2018

Conclusiones

Indicar cumplimiento del Protocolo: SI NO

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	