

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA115	Versión: 03	29.12.2015

**Fecha de auditoría:**

**Empresa auditora:**

**Empresa auditada:**

Ubicación:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

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

**Producto: Sal Común de Mesa**

**Código del protocolo de referencia: SAA014**

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA115	Versión: 03	29.12.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>Producto</b>			
<b>1. Origen:</b> que la materia prima provenga de salinas exclusivamente.			
<b>2. Propiedades físicas y químicas:</b>			
<b>a. Sal gruesa</b>  -Humedad : 0,15% como máximo. (Determinación ISO 2483:1973 Gravimetría, desecación a 110°C)  -Insolubles: 0,08% como máximo. (Determinación A.O.A.C. 33.140, 1980)  -Sulfatos, como sulfato de Calcio sobre base seca: 0,50% como máximo. (Determinación A.O.A.C. 33.143, 1980)  -Total de Ca <sup>+2</sup> ,Mg <sup>+2</sup> y K <sup>+</sup> , calculados como la suma de sus cloruros: max 0,25%, sobre residuo 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: SAA115	Versión: 03	29.12.2015

<p><b>b. Sal Entrefina:</b></p> <p>-Humedad: máx. 0.15% (Determinación ISO 2483:1973 Gravimetría, desecación a 110°C)</p> <p>-Insolubles: máx. 0.10% (Determinación A.O.A.C. 33.140, 1980)</p> <p>-Sulfatos como sulfato de calcio sobre base seca: máx. 0.50% (Determinación A.O.A.C. 33.143, 1980)</p> <p>-Total de Ca<sup>+2</sup>, Mg<sup>+2</sup> y K<sup>+</sup>, calculados como la suma de sus cloruros: max 0,25%, sobre residuo seco.</p>			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
<p><b>c. Sal Fina:</b></p> <p>-Humedad: máx. 0.25% (Determinación ISO 2483:1973 Gravimetría, desecación a 110°C)</p> <p>-Insolubles: máx. 0.10% (descontando el agente antiaglutinante) (Determinación A.O.A.C. 33.140, 1980)</p> <p>-Sulfatos como sulfato de calcio sobre base seca: máx. 0.52% (Determinación A.O.A.C. 33.143, 1980)</p> <p>-Total de Ca<sup>+2</sup>, Mg<sup>+2</sup> y K<sup>+</sup>, calculados como la suma</p>			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA115	Versión: 03	29.12.2015

de sus cloruros: max 0,25%, sobre residuo seco			
<p><b>d. Sal Impalpable:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Humedad: máx. 0.25% (Determinación ISO 2483:1973 Gravimetría, desecación a 110°C)</li> <li>- Insolubles: máx. 0.10% (descontando el agente antiaglutinante) (Determinación A.O.A.C. 33.140, 1980)</li> <li>- Sulfatos como sulfato de calcio sobre base seca: máx. 0.52% (Determinación A.O.A.C. 33.143, 1980)</li> <li>- Total de Ca<sup>+2</sup>, Mg<sup>+2</sup> y K<sup>+</sup>, calculados como la suma de sus cloruros: max 0,55%, sobre residuo seco.</li> </ul>			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA115	Versión: 03	29.12.2015

<p><b>e. Antiaglutinante:</b> silicato de calcio, silicato de magnesio, silico aluminato de sodio, fosfato tricálcico, carbonato de magnesio, aisladamente o en mezclas en cantidad no mayor de 2,0%. Los mismos podrán ser reemplazados por hasta el 2% de almidón. Los antiaglutinantes mencionados precedentemente podrán ser reemplazados por no más de 1,5% de sílice (dióxido de silicio, sílica aerogel).</p> <p>Los antiaglutinantes podrán ser reemplazados hasta no más del 2% con almidón.</p> <p>El empleo de antiaglutinantes implica la obligatoriedad de su declaración en el rótulo principal, en forma cualitativa con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad</p> <p>(Sólo para Sal Fina y/o impalpable)</p>			Verificar registro/s y formulación.
--	--	--	-------------------------------------

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA115	Versión: 03	29.12.2015

<b>3. Contaminantes químicos<sup>1</sup></b> Metodología: Heavy Metals Test. Food Chemicals Codex General Tests and Assays. Fourth Edition 1996. Pages 760-762			
a. Cobre: máx. 2 Mg/k			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
b. Plomo: máx. 2 Mg/k			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
c. Arsénico: máx. 0.5 Mg/k			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
d. Cadmio: máx. 0.1 Mg/k			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
<b>Proceso</b>			
<b>1.Sistema de Gestión: Plan HACCP</b>			
a. Verificar registros de monitoreo de los puntos críticos de control (PCC) definidos.			
b. Verificar registros de higiene y mantenimiento del transporte, desde la parva a la planta.			

<sup>1</sup> Los análisis para el control de metales pesados deberán realizarse por lo menos 2 veces al año, correspondiendo a las auditorias para el Sello.

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA115	Versión: 03	29.12.2015

<b>2. Elaboración</b>			
<b>a. Acopio:</b> Verificar registros donde figure peso de parvas y que el tiempo de estacionado se encuentre entre los 18 y 24 meses.			Verificar registro/s y asentar fecha .
<b>b. Lavado:</b> - Control diario de la concentración de 22° Bé de la solución de salmuera, así como de la calidad fisicoquímica.  - Verificación de uso de agua potable.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.  Verificar análisis realizados al agua y periodicidad de los mismos.
<b>d. Control Microbiológico:<sup>2</sup></b>  - Halófilas: Ausencia en 1 gr. (TSA al 40% NaCl durante 25 días a 37°C)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
<b>e. Secado, clasificación y molienda:</b> Equipos y ductos del sistema de acero inoxidable AISI 316/304.			

<sup>2</sup> Se realiza una vez finalizado el estacionamiento.

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA115	Versión: 03	29.12.2015

<b>De Envase</b>			
Verificar el cumplimiento de las condiciones definidas en el protocolo.			Especificar tipo de envase

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA115	Versión: 03	29.12.2015

**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 Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA115	Versión: 03	29.12.2015

### 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	